

Receta de Patatas A La Reina Gratinadas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica de patatas que seguro os va a gustar, es fácil y resulta exquisita al paladar.

Ingredientes

- Patatas (sobre un Kg.)
- Bacón (250gr.)
- Queso de mozzarella (u otro que se pueda derretir)
- Cebollas (dos medianas)
- Queso parmesano para gratinar
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en lonchas finas o en tiritas
2. Cortar el bacón en tiritas finas y freírlo, que quede crujiente, sacarlo y reservar
3. En el mismo aceite de freír el bacón, echar las patatas y dejar que se frían pero sin que se tuesten, después pochar un poco la cebolla cortada en tiritas finas
4. Rociar bien con aceite una fuente para horno y poner una capa de patatas y encima colocar la mitad de la cebolla, el bacón y el queso mozzarella y el parmesano rallado
5. Colocar otra capa de patatas y cebolla, bacón y parmesano cubriéndolo bien todo
6. Precalentar el horno a 180 Grados y meter la fuente durante unos 35 o 40 minutos hasta que las patatas estén bien gratinadas y tiernas