

Patatas asadas rellenas

Descripción

Esta receta la he pillado en Facebook. Me parecía fácil y una buena idea para acompañamiento. Y la verdad es que están buenísimas.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 4 patatas medianas.
- * 100 gr de beicon, la cantidad a vuestro gusto.
- * Queso rallado, la cantidad y la variedad a vuestro gusto. Yo he puesto mozzarella.
- * Aceite de oliva, perejil picado.

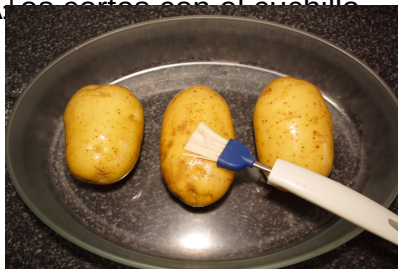
Para la bechamel:

- * 1/4 de cebolleta pequeña.
- * 1 cucharada sopera colmada de harina.
- * 200 ml de leche.
- * Sal, pimienta, nuez moscada, aceite de oliva.

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C calor arriba y abajo.

Lavamos bien las patatas, porque las vamos a poner con piel. Las secamos bien, las pintamos con aceite de oliva y les hacemos pequeñas cortes con el cuchillo.



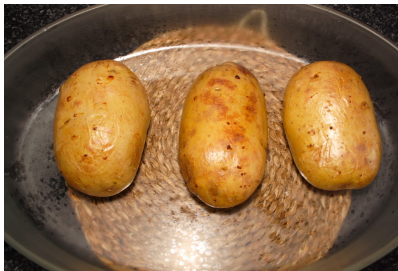
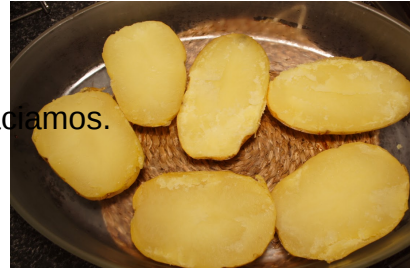
Las ponemos en una bandeja de horno y las horneamos a 180°C calor arriba y abajo durante 55 minutos. Una vez hechas, las dejamos enfriar un rato.

En una sartén, con una gota de aceite de oliva, freímos el beicon y reservamos.



Cortamos por la mitad las patatas, las vamos a

Para preparar la bechamel:



Aspecto de las patatas ya asadas

En la misma sartén donde hemos dorado el beicon, ponemos un chorrito de aceite de oliva y la cebolleta picada fina. Dejamos que se poche y añadimos la harina, removemos para que se rehogue y no quede cruda y vertemos la leche, seguimos removiendo para que no se nos pegue a la sartén. No importa si nos queda un poco líquida porque al mezclarla con el resto de ingredientes, queda una masa jugosa, si vemos que nos queda muy espesa, añadimos un chorrito mas de leche o caldo de verduras.



En un bol ponemos el beicon, lo que le hemos quitado a las patatas, la nuez de mantequilla, la bechamel, sal y pimienta.



Mezclamos todo bien y rellenamos nuestras patatas.

Espolvoreamos con el queso elegido y las ponemos en la fuente de horno que utilizamos para asarlas.

Horneamos a 180°C calor arriba y abajo durante 10 o 15 minutos. Sacamos del horno y las decoramos con un poco de perejil picado.

Y ahora sí: ¡¡¡¡ A disfrutar de nuestras patatas !!!!



Consejo: Si ponemos patatas pequeñas, esta receta nos vale como aperitivo.

Categoría

1. Aperitivos
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

marzo 16, 2015

Autor

admin