

# Patatas al horno con queso Roncal y cebolla caramelizada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo

*La cocina de Gibello*



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una receta que para mí son palabras mayores. He usado una mezcla de queso Roncal y queso Mozzarella, que da un sabor muy especial a estas patatas al horno. Y ya no os quiero contar como me han quedado con la cebolla caramelizada.

## Ingredientes para 3 personas :

- 3 Patatas
- 20cl de Nata
- 50gr de Queso Roncal
- 50gr de Queso Mozzarella
- 75gr de Beicon
- Cebolla caramelizada
- Sal
- Pimienta Negra

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es precalentar el horno a 180 grados. Mientras se calienta el horno, pelamos las patatas en rodajas finas. Cuando las tengamos cortadas, las ponemos en un bol con la nata. Añadimos los quesos y salpimentamos a nuestro gusto. Después añadimos la cebolla caramelizada y el beicon. Lo mezclamos todos y lo echamos en un recipiente apto para el horno. Lo metemos en el horno cuando este precalentado y lo dejamos unos 50 minutos a 180 grados. Tendremos unas patatas exquisitas.