Rollitos de bacon, jamón queso con patatas gratinadas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Unos rollitos los hice con queso curado, otros con quesitos y otros con queso roquefort, cada uno que use el queso que más le guste!!

Ingredientes para 4 personas :

- 8 lonchas de bacon
- 8 de jamón cocido (mejor al mejor)
- Queso (8 quesitos, o del queso que más nos guste)
- 2 o 3 papatas
- Un chorrito de leche evaporada Ideal, nata o leche
- -Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Las patatas las he asado unos 8 minutos en el microondas, aunque también se pueden hervir pero tardaremos más. Hacemos los rollitos, extendemos una loncha de jamón cocido y podemos el queso, liamos el rollo y cubrimos con una lonchita de bacon.

Paso 2

Cortamos las patatas en rodajas y las ponemos en una fuente de horno, yo les he echado un poco de eneldo y ajo en polvo para darles un toquecillo. Pondremos encima los rollitos, y vertemos sobre las patatas un poco de leche evaporada, nata o leche, para que las patatas queden cremosas y no se sequen en el horno. Espolvoreamos con queso rallado y horneamos a 200 entre 10 y 15 minutos.