

# Rollitos de bacon, jamón queso con patatas gratinadas



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** ANA LOPEZ MARTO



**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.