Patatas fritas con bacon y queso

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- - 2 patatas grandes
- - 300 gr. de queso cheddar
- - 1/2 cebolla - 300 gr. de queso cheddar - 6 lonchas de bacon
- - Aceite de oliva - Sal

Preparación:

Paso 1

Para hacer las patatas fritas con bacon y queso, lo primero que haremos será picar la cebolla muy fina (se recomienda usar la picadora), y dorarla en una sartén con aceite de oliva. Mientras tanto, pelaremos las patatas, las cortaremos en tiras de unos 5 ó 6 centímetros, las lavaremos, y las escurriremos bien Una vez sofrita la cebolla que le dará sabor a las patatas fritas con bacon y queso, las sacaremos con una espumadera y las pondremos sobre papel absorbente. En esa misma sartén, echaremos el bacon picadito, y lo doraremos durante unos 5 minutos.

Paso 2

El queso cheddar lo fundiremos a fuego muy lento en un cazo, y mientras freiremos las patatas en abundante aceite de oliva. Para componer el plato de patatas fritas con bacon y queso, echaremos las patatas fritas, sal al gusto, y sobre e?tas el bacon, la cebolla y el queso cheddar fundido.