

# Patatas fritas con bacon y queso



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Gertru



**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 ellas el bacon, la cebolla y el queso cheddar fundido.