

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Descripción:

un

Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

ponerle un poco de ajo y nuezmocada le dan un picor delicioso.

Ingredientes para 5 personas :

- 1 kilo de patatas
- 4 grandes de cebolla
- 3 bolsitas de queso rallado
- 1 caja grande de nata para cocinar
- 5 cucharadas de mantequilla
- un posillo de cilantro picado
- 400 gramos de beicon en tiras

Preparación:

Paso 1

se pone un molde enharinado y enmantequillado previamente, aparte se tienen las patatas peladas y hechas rebanadas gruercitas, la cebolla pelada y en rebanadas gruercitas, se pone una capa de patatas una de nata y mantequilla una bacon y un poco del cilantro y así poco a poco como si fuera una lasaña hasta terminar con una capa de patata y después de queso rallado mientras esto se hace se pone a precalentar el horno a 180 grados cuando ya esté todo listo se pone la preparación en el horno, y se deja haciendo durante 45 minutos y cuando ya esté bien gratinado y hecho se saca del horno y se sirve caliente se puede acompañar con pan y vino blanco.