

Gratinado de patata y lacón



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 2 personas :

- 7 lonchas de lacón
 - 2 patatas
 - 300 ml de nata
 - 1 vaso de vino blanco
 - 1 cebolla
 - 1 queso reblochón pequeño
 - Cebollino picado
 - Aceite de oliva
 - Sal
-

Preparación:

Paso 1

Pica finamente la cebolla y póchala en un cazo con un chorro de aceite de oliva. Trocea el lacón y añádelo. Corta las patatas en cubitos y agrégalos. Sazona, vierte el vino blanco y deja cocinar unos 10 minutos. Agrega la nata y cocina durante 20 minutos más. Condimenta con cebollino picado y mezcla bien. Reparte el guiso en boles individuales y coloca encima de cada uno una rodaja de queso reblochón de 1 centímetro de grosor aproximadamente. Gratínalos en el horno hasta que cojan color y sirve.