Gratinado de patata y lacón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo

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.