Empanada de patatas, bacon y huevos

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu

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

Descripción:

Para que la parte de abajo de la empanada te salga crujiente, precalienta la placa donde vas a hacer la empanada dentro del horno. Cuando la placa esté caliente, sácala, coloca la placa de hojaldre en ella y procede con la elaboración de la empanada.

Ingredientes para 4 personas :

- 2 placas de hojaldre ya preparado.
- 4 huevos.
- 6-8 lonchas de bacon.
- 4 patatas pequeñas.
- Una cucharadita de tomillo seco.
- Aceite de oliva.
- Pimienta negra recién molida
- Sal.
- Para la crema
- 60 ml. de nata “especial cocina”.
- 2 huevos.
- Pimienta negra recién molida. Sal.

Preparación:

Paso 1

Descongela las placas de hojaldre a temperatura ambiente durante 30 minutos. Hierve las patatas en abundante agua hasta que estén tiernas. Precalienta el horno a 180º C. Escurre las patatas, déjalas enfriar un poco y quítales la piel. A continuación trocéalas, riégalas con un hilo de aceite de oliva y salpimenta generosamente. Estira ambas masas de hojaldre con un rodillo sobre una superficie enharinada. Coloca una de ellas sobre la placa del horno, haz una especie de sobre, doblando los extremos hacia dentro. Coloca las patatas,

el bacon cortado a trocitos y los huevos. (El bacon y los huevos van en crudo). Haz una crema, mezclando la nata con los dos huevos, un poco de pimienta y sal. Con mucho cuidado, vierte la crema por encima de los ingredientes de la empanada. Espolvorea con el tomillo seco A continuación, corta unas tiras de la otra base de la empanada y colócalas sobre los ingredientes formando un enrejado, intenta tapar las yemas de los huevos con las tiras, así evitaremos que se nos resequen. Pinta el enrejado con la yema de un huevo, así nos quedará más dorada. Coloca la empanada en el horno y hornéala de 20 a 30 minutos o hasta que la empanada esté dorada y crujiente. Se puede comer fría o caliente.