

# PATATITAS RELLENAS DE QUESO Y BEICON



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 16 PATATAS PEQUEÑAS
- 100 GR de QUESO BLANCO PARA UNTAR
- 150 GR de BEICON CORTADO
- 100 GR de QUESO RALLADO
- ACEITE DE OLIVA
- PIZCA DE PIMIENTA
- SAL

## Preparación:

### Paso 1

LAVA Y SECA LAS PATATAS, COLÒCALAS EN UNA FUENTE REFRACTARIA Y RIEGALAS CON 6 CUCHARADITAS DE ACEITE, ESPOLVOREALAS CON SAL Y PIMIENTA RECIEN MOLIDA Y AÑADE UNA RAMITA DE ROMERO INTRODUCE LAS PATATAS EN EL HORNO PRECALENTADO A 190° C Y ASALAS 40 MINUTOS RETIRALAS Y DEJA QUE SE TEMPLEN

### Paso 2

LIMPIA LAS LONCHAS DE BEICON RETIRANDO LA CORTEZA Y CORTALAS EN DADITOS DORALOS EN

UNA SARTEN SIN AÑADIR ACEITE DURANTE 2 O 3 MINUTOS HASTA QUE SE DOREN Y ESTEN BIEN CRUJIENTES

### **Paso 3**

CORTA LAS PATATAS POR LA MITAD Y VACIALAS CON UNA CUCHARILLA CON MUCHO CUIDADO PARA NO ROMPER LA PIEL

### **Paso 4**

DESPUES PASA LA PULPA EXTRAIDA A UN CUENCO AÑADE EL QUESO Y EL BEICON Y SALPIMIENTAR, REMUEVE HASTA TENER UNA PASTA QUE SEA HOMOGENEA

### **Paso 5**

REPARTE EL RELLENO DENTRO DE LAS PATATAS ESPOLVOREALAS CON EL QUESO RALLADO Y GRATINALAS 3 O 4 MINUTOS HASTA QUE SE FUNDA, SIRVELAS DECORADAS CON EL RESTO DE ROMERO