

Patatas al horno con queso Roncal y cebolla caramelizada



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

Creador: Monónimo

La cocina de Gibello



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Una receta que para mí son palabras mayores. He usado una mezcla de queso Roncal y queso Mozzarella, que da un sabor muy especial a estas patatas al horno. Y ya no os quiero contar como me han quedado con la cebolla caramelizada.

Ingredientes para 3 personas :

- 3 Patatas
- 20cl de Nata
- 50gr de Queso Roncal
- 50gr de Queso Mozzarella
- 75gr de Beicon
- Cebolla caramelizada
- Sal
- Pimienta Negra

Preparación:

Paso 1

Lo primero que vamos a hacer es precalentar el horno a 180 grados. Mientras se calienta el horno, pelamos las patatas en rodajas finas. Cuando las tengamos cortadas, las ponemos en un bol con la nata. Añadimos los quesos y salpimentamos a nuestro gusto. Después añadimos la cebolla caramelizada y el beicon. Lo mezclamos todos y lo echamos en un recipiente apto para el horno. Lo metemos en el horno cuando este precalentado y lo dejamos unos 50 minutos a 180 grados. Tendremos unas patatas exquisitas.