

Creador: bertodu **Recetizador:** Anna Llin Barbe



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

El truco de esta receta:

la nata hace que quede más jugosa la patata,

Descripción:

una variante de la empanada tradicional, alimento completo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 MASA DE HOJALDRE
- 3 ó 4 según tamaño de patatas
- 1/4 de cebolla
- un sobre de lonchas 130 gr de bacón
- - 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 brik pequeño de nata líquida
- - 1 huevo
- una pizca de sal
- - 1 diente de ajo

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, la masa puede ser fresca o congelada

Paso 2

encender el horno a 200°, mientras coger el cuarto de cebolla y picarlo

Paso 3

en una sartén poner las cucharadas de aceite de oliva, saltear la cebolla, el ajo y el bacón cortado en trocitos pequeños, rehogarlos 5 minutos y reservar

Paso 4

mientras se rehoga el bacón, lavar y cortar las patatas muy finas, tipo panadera

Paso 5

estender la masa en una fuente apta para horno, pinchar con el tenedor la base, colocar encima la mitad de las patatas y encima de estas el bacón, cubrir con el resto de patatas,añadirle el brik de nata, tapar con la masa de hojaldre,

Paso 6

con la punta de un cuchillo hacerle unos cortes a la masa, batir el huevo y con ayuda de una brocha pintar la empanada, meterla a horno durante 45 minutos, observando a fin de que no se queme