

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Paloma RK



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

El mejor invento...

## Ingredientes para 2 personas :

- patatas
- huevos
- cebolla
- beicon (pon bastante)
- quesos diferentes para fundir

## Preparación:

### Paso 1

Tan sencillo como freír en la sartén un buen número de patatas cortadas no muy delgadas (o prefritas congeladas, jeje) y cuando veas que están a punto, echar bastantes tiras de beicon ahumado. Sé generoso/-a en este punto o te arrepentirás después.

### Paso 2

En otra sartén, fríe una cebolla cortada muy muy fina. Mejor si la picas con la picadora. Cuando esté bien pochada, retírala y reserva en un plato con papel absorbente.

### Paso 3

Lo mismo con las patatas. En una fuente pon papel de cocina y vierte en ella las patatas con el beicon, para que suelten el aceite que debe sobrar.

### Paso 4

En una fuente para el horno pon las patatas y el beicon primero, después la cebolla y encima el queso.

*Selecciona tres o cuatro tipos de queso diferentes y rállalos o córtalos en rodajas. Ahora lo gratinaremos en el horno (o si lo prefieres, en el microondas).*

## **Paso 5**

*El siguiente paso es hacer los huevos fritos, mínimo uno por persona. Y los rompes, claro. Ummmmmm!!!*