



Patatas con cebolla y queso

Ingredientes para 4 personas: 500g de patatas, 200g de cebolla, 300g de bacon, 200ml de vino blanco seco, 200g de queso emmental, 4 cucharadas de aceite de oliva sal y pimienta.

Preparación: Precalentamos el horno a una temperatura de 180°C.

Para comenzar, cortamos en juliana la cebolla y la rehogamos en una sartén con aceite. Mojamos con el vino y dejamos que reduzca.

Por otro lado, pelamos y cortamos las patatas en rodajas con ayudade una mandolina. Las confitamos en aceite hasta que cojan un poco de color.

En otra sartén sin aceite doramos el bacon.

En un recipiente apto para horno, colocamos capas: una de patatas, otra de cebolla, otra de bacon y terminamos con el queso encima. Horneamos a 180°C durante 20 minutos.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Autora de la receta: Begoña Gelde Garrido

Supermercado masymas 3 - La Carolina