



# Pastel de patata con bacon y cebolla caramelizada con queso gratinado

Familia

7



Bacon



Nuez moscada



Patata



Queso italiano  
rallado curado



Nata líquida



Cebolla

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, azúcar.

Cocinando: 30 mins  
Listo en: 40 mins



Aunque en España no tenga una amplia tradición, el pastel de patata se remonta al siglo XVIII y su origen se atribuye a la cocina británica y francesa. En este caso, te ofrecemos un plato con una base de patatas que cubrimos con cebolla caramelizada y bacon crujiente, obteniendo un plato sabroso y perfecto para disfrutar en familia.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Fuente para el horno, bol, colador, sartén, olla.

## Ingredientes

	2P	4P
Bacon*	100 gramos	200 gramos
Nuez moscada	½ sobre	1 sobre
Patata	600 gramos	1200 gramos
Queso italiano rallado curado* 7)	40 gramos	80 gramos
Nata líquida 7)	200 ml	400 ml
Cebolla	2 unidades	4 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	638 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3473/	544/
Grasas (g)	53,7	8,4
de las cuales saturadas (g)	23,2	3,6
Carbohidratos (g)	76,3	12,0
de los cuales azúcares (g)	14,4	2,3
Proteínas (g)	23,7	3,7
Sal (g)	2,8	0,4

## Allergens

7) Leche.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



### 1 Cuece las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela y corta las **patatas** en rodajas de 0,5 cm. Coloca las **patatas** en una olla, cúbreles con **agua** y agrega **sal**. Lleva a ebullición, luego, cocina las **patatas** 15-16 min, hasta que estén blandas. Escurre con un colador y reserva.



### 4 Prepara el pastel

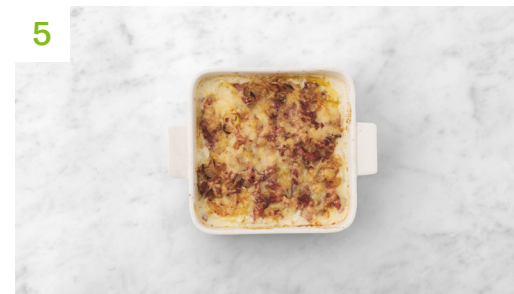
En un bol, mezcla la **nata líquida**, la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p), **sal** y **pimienta**. Cuando las **patatas** estén listas, agrégalas a una fuente de horno y aplástalas ligeramente con un tenedor, no debe quedar un puré. Luego, agrega la mezcla de **nata** y **nuez moscada** y mezcla con cuidado.

**CONSEJO:** Utiliza una fuente de horno de un tamaño adecuado para la cantidad de comensales.



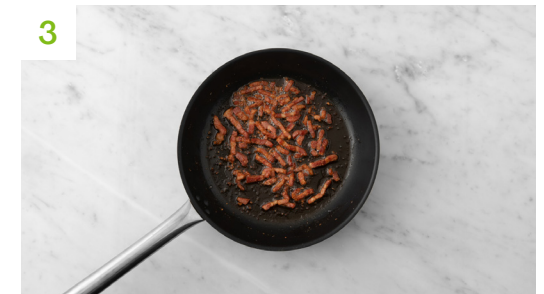
### 2 Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min. Luego, añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Retira y reserva.



### 5 Hornea el pastel

Sobre las **patatas**, agrega la **cebolla caramelizada** y el **bacon**. Luego, cubre con el **queso italiano rallado**. Hornea a media altura durante 10-12 min, hasta que el **queso** se dore.



### 3 Saltea el bacon

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, saltea el **bacon** durante 3-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que quede dorado y crujiente.



### 6 Emplata y disfruta

Sirve el **pastel de patata** con **bacon** y **cebolla caramelizada** en platos y espolvorea el **orégano** (ver cantidad en ingredientes) al gusto.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

