

Pastel de patata con bacon y cebolla caramelizada con queso gratinado

Familia

7



Bacon



Nuez moscada



Patata



Queso italiano
rallado curado



Cebolla



Leche

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, pelador, 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
Cebolla	2 unidades	4 unidades
Leche 7)	100 ml	200 ml
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	588 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2793/668	475/113
Grasas (g)	37,5	6,4
de las cuales saturadas (g)	12,4	2,1
Carbohidratos (g)	73,1	12,4
de los cuales azúcares (g)	12,9	2,2
Proteínas (g)	22,8	3,9
Sal (g)	2,7	0,5

Alérgenos

7) Leche.

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



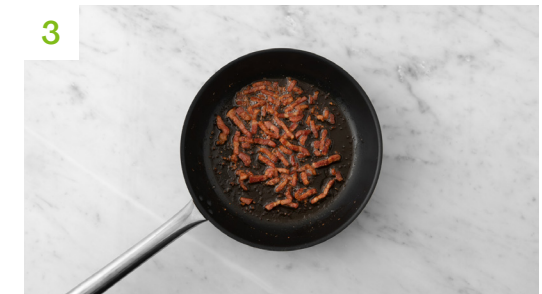
1 Cuece las patatas

¡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.



2 Carameliza la cebolla

Mientras tanto, 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 **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.



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.



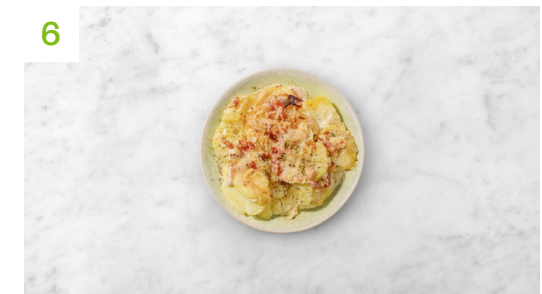
4 Prepara el pastel

En un bol, mezcla la mitad de la **leche**, la mitad de la **nuez moscada** (doble para 4p de ambos), **sal** y **pimentita**. 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 **leche** y **nuez moscada** y mezcla con cuidado.



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.



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!

¡Recíclame!



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

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

