Receta de Patatas Gratinadas Al Roquefort

22 Abr 2014

Buenos días, para hoy os voy a dejar una receta exquisita de patatas con jamón gratinadas al Roquefort, y seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Patatas (cuatro o cinco medianas)
- Bacon picado a taquitos (cuatro o cinco lonchas)
- Jamón serrano en taquitos (dos bandejas)
- Queso Roquefort (una cuña)
- Mantequilla (unos 60 gr.)
- Cebolla (una mediana)
- Nata líquida (un chorrito para deshacer el Roquefort)
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Queso rallado

Modo de Preparación

1. Pelar las patatas y cortarlas en rodajas de un centímetro aproximadamente
2. Poner la mantequilla en una sartén y saltearlas, reservarlas
3. Pochar la cebolla y añadir el bacon y el jamón, con cuidado de no freírlo mucho para que no se ponga duro
4. Deshacer el Roquefort con el chorrito de nata, moverlo bien que quede bien ligado
5. En una fuente de horno colocar una capa de patatas, salpimentar y echar un poco de jamón y bacon, después un poco del queso deshecho
6. Ir colocando capas alternativamente hasta acabar todos los Ingredientes:
7. Espolvorear de queso rallado y meter al horno a gratinar unos 10 minutos aproximadamente