

Patatas rellenas con bacon y queso manchego semicurado DOP Las Terceras



INGREDIENTES:

- Patatas.
- Queso Manchego Semicurado DOP Las Terceras.
- Bacon.
- Cebollino.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 200 grados.

Lava bien las patatas, secalas y envolverlas en papel de aluminio.

Colócalas en una bandeja de horno y hornéalas durante unos 45-60 minutos, o hasta que estén blandas por dentro. El tiempo puede variar dependiendo del tamaño de las

LAS TERCERAS

patatas, así que puedes pincharlas con un tenedor o palillo para verificar que estén cocidas.

Mientras las patatas se cocinan, corta el bacon en trozos pequeños y fríelo en una sartén con un poco de aceite hasta que esté crujiente. Luego, resérvalo sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Una vez las patatas estén blandas, sácalas del horno y, con cuidado de no quemarte, abre un pequeño corte en la parte superior de cada patata. Con una cuchara, saca la carne de la patata, dejando un borde de aproximadamente 1 cm para que no se rompa.

Rallamos el Queso Manchego Semicurado Las Terceras DOP.

En un bol, pon la patata cocida que has retirado, añade el queso rallado (reserva un poco para gratinar), sal y pimienta al gusto, y el bacon crujiente. Mezcla bien todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.

Rellena las patatas con la mezcla de patata, queso y bacon. Si te gusta el queso bien derretido, puedes poner un poco más de queso por encima.

Coloca las patatas rellenas en una bandeja de horno y hornea a 180°C durante unos 10 minutos, o hasta que el queso esté bien derretido y dorado.

Retira las patatas del horno y emplátalas con un poco de cebollino y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.