

PATATAS RELLENAS DE HUEVO Y BACON

Ingredientes

- 4 patatas
- 4 huevos
- 25 gr de mantequilla
- 125 gr de bacon en tiras
- 50 gr de queso rallado
- Perejil
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Pimienta negra molida

Preparación

- 1.** Lavamos y cocemos las patatas enteras durante medio hora aproximadamente, dependerá del tamaño de las patatas, hasta que metamos un palillo sin dificultad, pero sin que llegue a deshacerse.
- 2.** El siguiente paso es dejar que la patata se enfríe un poco. Luego la "destapamos" por uno de los lados y la vaciamos con mucho cuidado de que no se rompa la piel y las paredes, para que cuando añadamos el huevo no se salga la clara .
- 3.** Colocamos ahora las patatas en una bandeja con papel de hornear y las rellenamos siguiendo este orden: un poco de mantequilla, sal y pimienta, un poco de bacon en tiras dorado en la sartén, queso rallado (uno que se derrita bien), un huevo, un poco más de bacon y otro tanto de queso. Horneamos durante 15 o 20 minutos a 200°C hasta que se haya cuajado la clara pero no la yema y servimos caliente con un poco de perejil

FUENTE: [HTTPS://DIRECTOALPALADAR.COM/](https://directoalpaladar.com/)