MARÍA



APERITIVOS / ENTRANTES

Patatas estilo nachos con bacon y salsa de cheddar

4 raciones

Ingredientes

- Bacon
- Leche
- Nata
- Queso cheddar
- Mozzarella rallada
- Pimentón
- Ajo en polvo
- Pimienta
- AOVE
- Yogur natural
- Zumo de limón
- Patatas sabor queso añejo
- Sal

Elaboración

1. Cocinar el bacon cortado en una sartén fría y sin AOVE, hasta que esté dorado y haya soltado la grasa, y reservar
2. En un cazo añadir leche, nata y queso cheddar, y remover hasta derretir
3. Incorporar pimentón, ajo en polvo y pimienta
4. Preparar una crema agria con yogur natural, 1 cda AOVE, 1 cda zumo de limón, pimienta y sal, y mezclar
5. Añadir en un plato las patatas sabor queso añejo, parte del bacon, salsa de queso y mozzarella rallada
6. Hornear unos minutos, un par de minutos, con cuidado de que no se quemen las patatas
7. Cuando pase el tiempo de horneado, repartir el resto del bacon, la crema agria y un poco de guacamole

Hecho con CookNest