HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Patatas con queso y bacon

4 raciones

Ingredientes

- Patatas
- Un buen chorro de aceite
- Nata líquida
- Queso azul (un buen taco)
- Pimienta (un poquito)
- Grana Padano
- Bacon crujiente

Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas
2. Hacer las patatas en la freidora de aire con un buen chorro de aceite

SALSA DE QUESO

3. En un cazo, poner nata líquida y un buen taco de queso azul
4. Añadir un poquito de pimienta
5. Calentar hasta que el queso quede bien derretido

MONTAJE

6. Sazonar las patatas
7. Bañarlas bien de salsa de queso
8. Añadir lascas de Grana Padano y bacon crujiente por encima

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto