lasaña de patata y bacon

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Hana Mary Marin **Recetizador:** Ana Maria Mende

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
ponerle un poco de ajo y nuezmocada le dan un picor delicioso.

Descripción:

un

Ingredientes para 5 personas :

- 1 kilo de patatas
- 4 grandes de cebolla
- 3 bolsitas de queso rallado
- 1 caja grande de nata para cocinar
- 5 cucharadas de mantequilla
- un posillo de cilantro picado
- 400 gramos de beicon en tiras

Preparación:

Paso 1

se pone un molde enharinado y enmantequillado previamente,aparte se tienen las patatas peladas y hechas rebanadas gruecitas,la cebolla pelada y en rebanadas gruecitas,se pone una capa de patatas una de nata y mantequilla una bacon y un poco del cilantro y asi poco a poco como si fuera una lazaña hata terminar con una capa de patata y despues de queso rallado mientras esto se hace se pone a precalentar el hornoa 180 grados cuando ya este todo listo se pone la preparacion en el horno,y se deja hasando durante 45 minutos y cuando ya este bien gratinado y hecho se saca del horno y se cirbe caliente se puede acompañar con pan y vino blanco.