



INGREDIENTES:

- 2 patatas gorditas y redondas, y bien formadas y bien formadas
- 50 gramos de beicon a trocitos un poco de mantequilla
- 40 ó 50 gramos de queso rallado que se funda bien
- 4 huevos pequeños
- pimienta negra en polvo
- un pelín de perejil picado

ELABORACIÓN:

1. Poner una olla con abundante agua al fuego, y un pelín de sal.
2. Lavar bien las patatas debajo del grifo del agua, con un estropajo muy limpio, (yo tengo uno que cogí sin estrenar, reservado para este menester).
3. Una vez bien lavada la piel ponerlas en la olla a cocer y tenerlas hasta que estén bien cocidas, pueden ser 40 ó 50 minutos, aproximadamente, lo comprobaremos pinchándolas con un tenedor, o cuchillo, y cuando entran con facilidad estarán cocidas! apagamos el fuego, le quitamos el agua, y las envolvemos en papel de aluminio, para que estén templadas.

4. En una sartén sin aceite, salteamos el beicon, que se dorará en su propia grasita, ha de quedar solo con un poquito de color, lo sacamos y lo dejamos reservado.

5. Desenvolver las patatas, y con cuidado de no romperlas, cortar cada una por la mitad longitudinalmente.

6. Tenemos las 4 mitades preparadas, y hacemos como 4 nidos de papel de aluminio, como un nido hondo, donde nos cabe una ración de patata, poner en el fondo del nido, un trocito de mantequilla no muy dura, y encima colamos esa porción de patata cocida, y con cuidadito de no romperla y con la ayuda de una cuchara, hacer una buena hendidura (no olvidar que la vamos a rellenar bien).

7. Precalentar el horno, a 200 grados con calor arriba y abajo.

8. Empezamos, poniendo primeramente un trocito de mantequilla, siguiendo con el beicon reservado, dentro de cada patata, encima le ponemos un puñadito de queso, y presionamos bien (ha de seguir quedando hendidura, para lo que nos falta) Ponerlas todas en una bandeja para hornear.

9. Preparamos los huevos, y 8 tazas o bol pequeños, e ir cascando los huevos (yo voy poniendo cada clara en una taza, y cada yema en otra) una vez los 4 huevos distribuidos, poner una clara encima de cada patata que estamos rellenando, ponerle a cada una, un poquitín de pimienta negra en polvo, y un poquito de perejil picado.

10. Meter en el horno precalentado 10 minutos a 200 grados, con calor arriba y abajo, y transcurrido ese tiempo, sacarlas y poner sobre cada patata, una de las yemas de huevo reservadas, espolvorearlas ligeramente con perejil picado y al horno de nuevo, 5 minutos más a la misma temperatura.

Servir antes de que se enfríen. **Están riquísimas!**

La imagen superior aun no es la mía por que las patatas las he hecho sin piel, por error, y las prefiero con piel! La cambiaré, es del magnifico blog de La Cocina de Loli Domínguez.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

PATATAS RELLENAS DE BEICON, QUESO Y HUEVO (Tradicional)

