

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



KISCO GARCÍA, MILHOJAS DE BACÓN Y ANGULAS

Ingredientes

250 gr. de patata
250 gr. de bacón ahumado
250 ml. de nata
150 gr. de queso parmesano
4 angulas ahumadas
Brotos de hierbas y flores

Preparación

Cortamos la patata en láminas finas.

A continuación, en una bandeja colocamos una capa de patata, bacón y nata. Alternamos los ingredientes hasta llegar al grosor deseado. Terminamos con la patata y el queso encima.

Cocemos en el horno a 170 °C durante 35 min. Una vez horneado, cuadramos el pastel y lo cortamos al peso de unos 40 gr. aproximadamente.



4 raciones



40 Minutos