

# Patata milhojas

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Para la vinagreta de queso:

Cebolla de verdeo fresca:

Lechugas baby:

Queso Crema: 100 g

Tomate pera:

Jugo de Limón: 1 Unidad

Mini tostadas:

Aceite De Oliva:

### Para las papas:

Bacon finas: 4 Lonjas

Papas grandes: 4 Unidades

Perejil picado fresco:

Queso Parmesano: 100 g

Manteca derretida: 160 g

Pimienta:

Sal en escamas:

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

#### cortamos una peque&ntilde

- A base a la *papa* para que quede firme
- Después hacemos láminas pero sin llegar hasta la base de la *papa*.
- Agregamos el *bacon* y el *parmesano* entre las láminas de la *papa* y la pintamos con la *manteca* derretida
- Salpimentamos y llevamos a un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos bañando la *papa* de vez en cuando con la *manteca* derretida.

- Mientras tanto, preparamos la vinagreta

## Para ello

### mezclamos el queso crema con el jugo de limón

- N y la *cebolla* de verdeo picada
- Añadimos el aceite en forma de hilo para que emulsione.
- Emplatamos una base de lechugas baby, unas rodajas de *tomate* y aliñamos con nuestra vinagreta.
- Decoramos con las mini tostadas.
- Cuando la *papa* esté cocida la colocamos sobre el colchón de ensalada, espolvoreamos con *perejil* y servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/papa-acorde-n>