

Patatas con Panceta y Bechamel



Ingredientes

Para la bechamel

Leche: 1 L

Nuez Moscada: A gusto

Mantequilla: 80 g

Sal: A gusto

Harina: 80 g

Para las patatas

Cebolla: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Patatas: 5 Unidades

Panceta: 250 g

Preparación de la Receta

- Lavar y *pelar* tanto las patatas como las cebollas.
- En una sartén a fuego medio, calentar abundante aceite
- Freír las patatas junto con la *cebolla* y sal.
- Cuando las patatas estén medio hechas, retirar y escurrir el exceso de aceite.
- En otra sartén, freír la **panceta** y reservar.
- Colocar las patatas y la *cebolla* en una bandeja para horno, disponiendo la *panceta* por encima.

Para la bechamel

- En una olla, derretir un poco de *mantequilla* y luego echar 2 o 3 cucharadas de *harina*
- Una vez tostada la *mantequilla*, añadir la leche -previamente templada-

- Revolver con un batidor de mano para que no queden grumos, hasta conseguir una buena textura
- Añadir sal y nuez moscada a gusto.
- Retirar la bandeja del horno y regar la bechamel por encima
- Luego volver a colocar en el horno a máxima potencia, cocinando entre 10 y 15 minutos más.
- *Gratinar* durante los últimos minutos
- Retirar del horno y servir.

Para eliminar el exceso de almidón

- N de las patatas -que hace que se queden blandas cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echarlas en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para identificar el punto medio de las patatas

fíate

- Jate que deben estar como si fueras a hacer una tortilla de patatas.
- Puedes realizar la salsa bechamel con anticipación
- Una vez lista, vuélcala en un recipiente plano y cúbreala con película de PVC, asegurándote de que quede en contacto directo con la salsa
- De esta manera, la puedes conservar en la nevera durante dos días.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/patatas-con-panceta-y-bechamel>