

Patatas acordeón con bacon y espinacas

60 minutos

Fácil

4 Personas

✓ INGREDIENTES

- ½ pack Hoja de Espinaca Florette
- 8 patatas medianas
- 100 g de mantequilla
- 50 ml de vino blanco
- 2 dientes de ajo rallado
- 16 palillos de unos 16 cm de largo
- 200 g de bacon en láminas finas
- 200 g de queso de tetilla
- Sal y pimienta negra al gusto



Lava las patatas y pínchalas longitudinalmente con dos palillos paralelos, para usarlos de guía al cortar. Haz cortes finos hasta llegar a los palillos, para que quede en forma de acordeón.



En un bol, añade la mantequilla a punto pomada, el ajo rallado y salpimienta al gusto. Mezcla hasta formar una pasta densa y pinta cada patata con la mantequilla saborizada.



Coloca las patatas en una fuente para hornear, vierte un poco de vino blanco sobre la bandeja y hornea a 180°C durante 40 minutos o hasta que las patatas estén cocinadas.



Pasado ese tiempo, ve añadiendo bacon en láminas finas, hojas de espinaca y láminas de queso tetilla de forma intercalada en los huecos del acordeón.



Vuelve a hornear a la misma temperatura unos 10 minutos hasta que los ingredientes de dentro se horneen.

Productos de esta receta



Hoja de espinaca

