

PATATAS Y SETAS DE TEMPORADA AL HORNO



INGREDIENTES:

- ½ Kg. de patatas redondas pequeñas
- ¼ Kg. de cebolla picada
- 300gr. de setas del tiempo
- Beicon picado
- Pan rallado
- 1 cucharada de perejil picado
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra

PREPARACION:

- Lavar las patatas y cocerlas con piel en agua con sal. Cuando estén cocidas (han de quedar firmes), escurrirlas, pelarlas y cortarlas por la mitad.
- Calentar un poco de aceite en una sartén y rehogar la cebolla picada.
- Retirar la parte terrosa de las setas y limpiarlas. Trocearlas y saltearlas con la cebolla y salpimentar.
- Dorar el beicon en una sartén sin grasa, incorporarlo a las setas y retirar del fuego.
- En una fuente de horno disponer las patatas con la preparación de las setas. Espolvorear con el pan rallado y el perejil y rociar con aceite.
- Meter en el horno precalentado a 220°C durante 10 minutos.