



TURBUFLETTE

Variante la receta Tartiflette originaria de Francia hecha con Reblochón

**MIRA LA VÍDEO-RECETA
QUE HEMOS HECHO
EN YOUTUBE**



INGREDIENTES

- 3 patatas grandes
- 250 gramos de bacon cortado
- 150ml de nata 30% MG
- 1/2 cebolla mediana en rodajas
- 1 queso Turbulencia de Quesería Jaramera
- 1 vaso de vino
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal fina
- Pimienta negra molida

TIEMPO DE PREPARACIÓN

- Tiempo de preparación | 25 min
- Tiempo de horneado | 15 min
- Listo en | 40 min
- Duración | 3 días



PROCEDIMIENTO

- 01** Cocemos las patatas enteras con la piel para luego poder pelarlas y romperlas.
- 02** Mientras pochamos la cebolla en una sartén mediana con AOVE.
- 03** Una vez pochada la cebolla añadimos el bacon cortado previamente en tiras o dados pequeños.
- 04** Cuando se dore el bacon añadimos el vino blanco y salpimentamos. Dejamos evaporar el vino a fuego lento.
- 05** Pelamos las patatas y, una vez frías, las rompemos. Ponemos una capa de patatas sobre una bandeja de horno tipo pyrex.
- 06** Ponemos por encima la mitad del sofrito y la nata. Repetimos otra capa del mismo modo.
- 07** Sobre la última capa ponemos el queso #Turbulencia cortado en tiras cubriendo casi totalmente la bandeja.
- 08** Horneamos con el horno precalentado a 150°C durante 15 minutos.