

Πατάτες γεμιστές με τυρί και μπέικον



Συνταγή Μανώλης Θλιβερός

Μια λαχταριστή λιχουδιά, εναλλακτική των κλασικών γκρατιναρισμένων γεώμηλων.

Υλικά

- 1 κιλό πατάτες, προτιμότερο βιολογικές, μεσαίου μεγέθους ([με τη φλούδα](#) ή χωρίς)
- 250 γρ. κρεμώδες τυρί τύπου Φιλαδέλφεια
- 100 γρ. γραβιέρα της αρεσκείας μας, τριμμένη
- 1 κουτ. σούπας ψιλοκομμένο εστραγκόν (στα μανάβικα μερικών μεγάλων σούπερ μάρκετ) ή μαϊντανός ή άλλο φρέσκο μυρωδικό της αρεσκείας μας
- 1 φέτα μπέικον για κάθε πατάτα
- χονδρό αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες 4

Προετοιμασία 10΄ Μαγείρεμα 30΄

Διαδικασία Βράζουμε τις πατάτες ολόκληρες ([με τη φλούδα](#) ή χωρίς) σε άφθονο αλατισμένο νερό μέχρι να μαλακώσουν έως το κέντρο τους, χωρίς όμως να διαλυθούν. Για να ελέγξουμε αν έγιναν, τις τρυπάμε με ένα ξύλινο καλαμάκι. Για να γλιτώσουμε χρόνο, μπορούμε να τις βράσουμε στη χύτρα ταχύτητας. Σε αυτή την περίπτωση, συμβουλευόμαστε το βιβλιαράκι με τις οδηγίες της χύτρας για να

δούμε πόσο χρόνο περίπου χρειάζονται οι ολόκληρες πατάτες. Λογικά, δεν χρειάζονται περισσότερο από 5 λεπτά.

Αφού βράσουν οι πατάτες, τις κρύνουμε κάτω από κρύο νερό, τις κόβουμε κατά μήκος στη μέση και με ένα κουταλάκι τις «σκάβουμε» λίγο φτιάχνοντας έτσι ένα κέλυφος σαν «βαρκούλα». Τη «σάρκα» της πατάτας που αφαιρούμε τη βάζουμε σε ένα μπολ.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς. Προσθέτουμε στο μπολ με τη σάρκα πατάτας το τυρί Φιλαδέλφεια, τη γραβιέρα, το μυρωδικό που επιλέξαμε και αλατοπίπερο και ανακατεύουμε πολύ καλά με το πιρούνι, πιέζοντας ώστε να λιώσει η πατάτα και να αναμειχθεί καλά με τα υπόλοιπα υλικά. Έχουμε δύο επιλογές: ή ψιλοκόβουμε το μπέικον, το προσθέτουμε στο μείγμα και με αυτό γεμίζουμε τις πατάτες ή τις γεμίζουμε με το μείγμα και τυλίγουμε κάθε πατάτα με μια φέτα μπέικον. Βάζουμε τις πατάτες σε ένα ελαφρώς λαδωμένο ταψί και ψήνουμε για 12-15 λεπτά ή μέχρι να λιώσει το τυρί και να χρυσίσει ελαφρώς η επιφάνεια. Σερβίρουμε τις πατάτες ζεστές συνοδεύοντας με φρέσκια πράσινη σαλάτα.

Συμβουλή

Το φαγητό αυτό μπορεί να σερβιριστεί ως πρώτο πιάτο σε ένα πλούσιο, γιορτινό τραπέζι.

Πηγή: gastronomos.gr