

Cartofi copti de 2 ori, Cu bacon, ceapă și brânză



Cartofi copti de 2 ori, Cu bacon, ceapă și brânză



Sub titlul “**Cartofi copti de 2 ori, Cu bacon, ceapă și brânză**”, pregătiți-vă să vă lăsați cuceriti de o explozie de arome și texturi care vă vor încânta papilele gustative. Imaginează-ți cartofi bine copti, atât de fragezi pe interior încât se topesc în gură, cu o crustă crocantă pe exterior, îmbogățiți cu bucățele savuroase de bacon crocant, ceapă caramelizată și, bineînțeles, acoperiți generos cu brânză topită și aurie. Sună tentant, nu-i așa?

- 6 cartofi mari
- 4 linguri ulei de măsline
- 200 g bacon
- 1 ceapă medie
- 1 vârf linguriță sare
- 5 căței de usturoi
- 100 ml vin
- 120-150 g cremă de brânză
- 120-150 g brânză cheddar
- pătrunjel și mărar

1. Alege cartofi mai groși, mai mari și spală-i bine pentru a îndepărta orice urmă de murdărie.



2. Coace cartofii la 180 de grade Celsius, cu cuptorul preîncălzit, timp de aproximativ o oră, sau până când sunt moi la atingere.
3. Într-o tigaie, încinge 4 linguri de ulei de măsline și prăjește 200 de grame de bacon tăiat în felii sau cuburi, până când începe să se rumenească.
4. Adaugă o ceapă medie tocată și un pic de sare. Amestecă și lasă să se călească până când ceapa devine translucidă.



5. Adaugă 5 căței de usturoi zdrobiți și continuă să amesteci.
6. Toarnă 100 ml de vin și lasă să se evapore alcoolul, extrăgând totodată aromele caramelizate de pe fundul tigăii.
7. Transferă amestecul obținut într-un bol separat.
8. După ce s-au copt, taie cartofii pe jumătate și scoate o parte din miez, lăsând un strat subțire pe margini.



9. Într-un bol mare, amestecă miezul de cartof cu baconul și ceapa pregătite anterior, adăugând 120-150 de grame de cremă de brânză, 150 de grame de brânză cheddar (păstrând o parte pentru topping), două ouă întregi și pătrunjel și mărar proaspăt tocat.
10. Umple cojile de cartof cu acest amestec.
11. Presară restul de brânză cheddar deasupra cartofilor umpluți și coace-i din nou la 180 de grade Celsius, folosind funcția de grill a cuptorului, timp de 10-15 minute sau până când brânza de deasupra se topește și capătă o culoare aurie.



12. Servește cartofii fierbinți, bucurându-te de combinația bogată de arome și texturi.