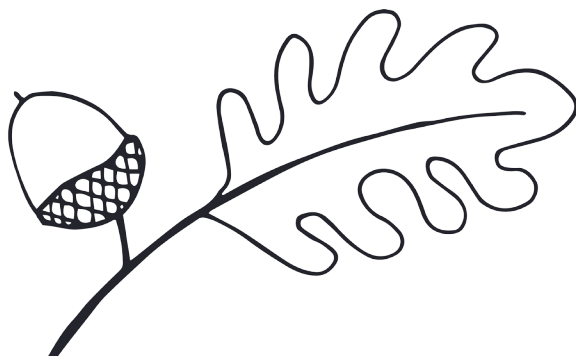


Empanada de patata y queso cheddar

Ingredientes:

- 2 cdtas. de aceite de oliva
- 120g de bacon, cortado en tiras o dados
- 2 cebollas medianas, cortadas en dados
- 3 cabezas de ajo, finamente picadas
- 2 rollos de pasta brisa
- 900g de patata, pelada y cortada en rodajas finas
- 190g de queso cheddar maduro o comté
- 1/2 cda. de nuez moscada
- 1/2 cda. de tomillo fresco
- 30g de mantequilla, en pedacitos
- la yema de un huevo grande
- 1 cda de nata para cocinar
- sal y pimienta al gusto
- harina de trigo para trabajar la masa



1. En una sartén mediana, calentar una cucharada de aceite y saltear el bacon, hasta que quede crujiente. Con la ayuda de una espumadera, pasarlo a una plato.
2. Calentar la otra cucharada de aceite en la misma sartén y saltear la cebolla unos 3-4 minutos. Añadir el ajo y dejar hasta que la cebolla se dore. Salpimentar y reservar.
3. Precalentar el horno a 200grados C. Espolvorear con harina el área de trabajo y desenrollar una de las masas. Estirlarla con el rodillo.
4. Engrasar ligeramente un molde de **24cm** y vestir el fondo del mismo con la masa. Sería bueno que sobrara masa por los lados.
5. Cubrir el fondo con la mitad de las patatas, salpimentar y continuar con el bacon, las cebollas y el queso. Distribuirlo por todo el área. Espolvorear con la nuez moscada, echar el tomillo y los trocitos de mantequilla. Volver a repetir todo el proceso con la otra mitad de las patatas. Salpimentar al gusto.
6. Para preparar el baño de yema y nata, mezclamos los ingredientes y mojamos con este baño los bordes de la masa con una brocha.
7. Cubrimos con la otra masa el pastel y con las manos vamos cerrando, presionando los bordes hacia dentro e intentando que selle bien. Hacer un orificio pequeño en la superficie en centro. Bañar la empanada con el resto de la mezcla de huevo.
8. Hornear la empanada alrededor de 1 hora. Cubrir con papel albal si se dora demasiado. Servir caliente o a temperatura ambiente con una ensalada.

*****IMPORTANTE: si se utiliza un molde más pequeño, por ejemplo, de 20-21cm, usar menor cantidad de patata (puede que 600g) y hornear durante más tiempo, hasta que se haga la patata.**