

## **Patatas gratinadas con Bimi**

### **Ingredientes (para 1 persona)**

- 200gr de Bimi
- 100gr de patata ratte
- 50gr de queso manchego rallado
- sal
- pimienta negra
- prejil
- aceite de oliva

### **Preparación**

- Hervimos las patatas durante 10, hasta que estén tiernas y las sacamos y cortamos a la mitad.
- Ponemos una sartén con aceite y agregamos las patatas y salteamos.
- Cuando empiecen a dorar agregamos el Bimi, sal y pimienta y salteamos dos minutos más.
- Ponemos el contenido de la sartén en un recipiente adecuado para el horno y añadimos el queso rallado.
- Gratinamos durante dos minutos más y lo sacamos del horno.
- Espolvoreamos con perejil y listo.