

Pencas rellenas de jamón serrano y queso azul



**Nombre de la receta**

Pencas rellenas de jamón serrano y queso azul

**Tiempo**

40 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

3

**Alérgenos**

Gluten     Huevo     Leche

**Descripción**

Pencas de acelga hervidas, rellenas de jamón serrano y queso azul y rebozadas

**Ingredientes**

- 12 pencas de acelga grandes
- 150 gramos de lonchas de jamón serrano
- 75 gramos de queso azul
- 2 huevos
- 100 gramos de harina para remozar

- 80 gramos de pan rallado
- 250 mililitro de aceite de oliva

## Pasos

**1** Para realizar este plato debemos disponer de unas hojas de acelga con unas pencas hermosas. En primer lugar cortamos las pencas y reservamos el verde para otra receta. Limpiamos de hilos las pencas y una vez lavadas las ponemos a hervir en agua con sal. Aunque sean grandes, con 10 minutos estarán al dente. Una vez tenemos las pencas hervidas, las enfriamos con agua fría y las escurrimos con cuidado de que no se nos rompan. En una superficie pasamos a cortar cada penca por la mitad o del tamaño que deseemos para nuestros bocaditos. Sobre la mitad de las pencas, vamos colocando láminas de jamón.



**2** A continuación ponemos el queso azul cortado en láminas a nuestro gusto.



**3** Ahora cerramos el bocadillo con la otra mitad de cada penca, procurando que sean del mismo tamaño.



**4** Por último, pasamos a enharinarlas ligeramente, rebozarlas en huevo y emborrarlas en pan rallado.



**5** En una sartén hondita, ponemos el aceite a calentar y cuando está caliente pasamos a freirlas, teniendo cuidado que el aceite no esté excesivamente fuerte para que no se ennegrezcan.



**6** Conforme las vamos friendo las vamos sacando a una fuente con papel absorbente y ya tenemos listas nuestras ricas pencas rebozadas.



**Observaciones o consejos**

Las pencas las debemos hervir en agua con sal, pero si las vamos a rellenar con jamón serrano y queso azul, no deben salirnos demasiado saladas, pues estos alimentos ya nos van a salar suficientemente la receta. En lugar de queso azul podemos usar un queso manchego que también va muy bien para la receta. Si no queremos queso también podemos usar solamente jamón serrano.

**Autor**

Matilde Linares