Pencas rellenas

Nombre de la receta

Pencas rellenas

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Leche
- Sulfito

Descripción

Pencas de acelgas rellenas de york y queso.

Ingredientes

- 8 pencas de acelgas grandes
- 8 lonchas cuadradas de jamón de york
- 8 láminas de queso pequeñas
- 2 huevos

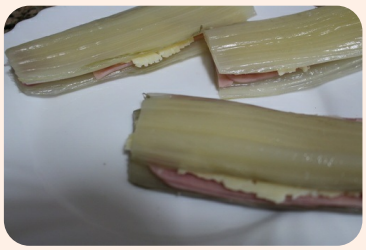
- 300 gramos de harina para enharinar
- 250 gramos de pan rallado
- 400 mililitro de aceite de oliva
- 1 pizca de sal

Pasos

1 En primer lugar limpiamos nuestras pencas de acelga quitándoles las partes oscuras y las hebras. Las lavamos bien y las ponemos a hervir en una cacerola con agua.

2 Cuando veamos que están tiernas pero no demasiado para que no se rompan, las escurrimos y las dejamos secar.

3 Ahora cortamos cada penca por la mitad y salamos una pizca, sin pasarnos pues el york y el queso tienen suficiente sal. Colocamos una mitad de penca, ponemos encima una loncha de jamón de york y otra de queso y cubrimos con la otra mitad de penca de acelga.



4 A continuación pasamos a emborrarlas con cuidado. Primero, las enharinamos, después las pasamos por huevo batido y por último, por el pan rallado.

5 Cuando las tenemos todas preparadas, ponemos abundante aceite en una sartén y las freímos dorándolas por ambos lados. Conforme las vayamos friendo las sacamos a una bandeja con papel absorbente y ya las tenemos listas para comerlas calentitas o frías como más nos apetezca.

Observaciones o consejos

El queso es al gusto de cada uno. En esta ocasión llevan láminas muy finas de queso viejo de oveja y salen muy sabrosas.

Autor

Matilde Linares