

Penca de acelga rellena

Penca de acelga rellena



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: cuchillo, olla a presión o cacerola, sartén

Ingredientes:

Acelgas	4
Jamón de York	100 gr
Harina	100 gr
Sal	15 gr
Huevos de gallina	2 unidades
Aceite de oliva 0,4°	3 dl
Crema de marisco	1 dl
Nata líquida	0,5 dl
Huevas de trucha	100 gr

Lavar y limpiar las acelgas, poner las pencas a cocer con agua, sal y unas gotas de limón en olla a presión 20 min en agua hirviendo y enfriar en agua. Reservar. Extender las hojas de acelga sobre un paño, colocar la penca encima, cortar lonchas de jamón de York del tamaño de las pencas y rellenarlas con 8 gr de huevos (una 6ª parte del envase). Formar un rollito y colocarlo sobre la penca. Enrollar el conjunto cuidando que todo quede perfectamente cerrado (la hoja debe ser lo suficientemente grande para permitirlo). Una vez formados los rollitos, poner un poco de sal a cada uno, enharinarlos, pasarlos por huevo batido y freír en aceite bien caliente. Esta fritura debe ser rápida, de lo contrario, las huevas se endurecerán.