

San Jacobos de jamÃ³n y besamel con leche de almendras

DescripciÃ³n

Varias personas me han comentado que o no les gusta o no toleran la leche. pues bien, esta receta en lugar de leche animal, lleva leche de almendras. Hay que tener en cuenta que el sabor varia un poco y que la leche de almendras dulce. Son las Ãºnicas diferencias que he apreciado. Esta receta es de ArguiÃ±ano. Es toda igual, excepto el capÃ­tulo de la leche .



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 8 lonchas de jamÃ³n cocido. El que mas os guste.
- * 1/2 l de leche de almendras.
- * 50 gr de harina.
- * 2 huevos.
- * 50 gr de queso. Vuestro preferido. Yo he puesto uno tierno y suave.
- * Huevo y pan rallado para empanar. Mantequilla para evitar que nuestra masa coja costra.
- * Pizca de nuez moscada y de sal. Perejil picado, aceite de oliva y una nuez de mantequilla.

PreparaciÃ³n:



En una
olla

ponemos los huevos a cocer con abundante agua. Los tenemos 10 minutos, retiramos, dejamos que se

templen, pelamos, cortamos en daditos y reservamos. Troceamos el queso y reservamos.

En una olla baja y ancha, ponemos a calentar la nuez de mantequilla y un poco de aceite de oliva. Una vez fundida la mantequilla, añadimos la harina y removemos con una varilla hasta que vaya tomando un color tostado.



Vertemos poco a poco la leche, removemos con la varilla hasta que vaya ligando, sazonomos, echamos la nuez moscada y seguimos removiendo unos 10 minutos.





Cuando
est 
bien
ligada,



añadimos los huevos y el queso. Seguimos removiendo con la varilla con cuidado de que no se pegue al fondo de la olla.

Quedará una masa melosa gracias al queso.

Espolvoreamos con perejil picado, mezclamos bien y pasamos la besamel a una fuente amplia, de forma que cuando se enfríe la masa no nos quede demasiado gorda para rellenar el jamón cocido. Una vez extendida la masa en la fuente, pasamos por encima un poco de mantequilla para evitar que se forme costra.



Ya fría, que se maneja mejor, cortamos en ocho porciones la besamel del tamaño de media loncha de jamón. Ponemos un trozo sobre cada loncha y la plegamos.



Podemos darle forma a la besamel para que no sobresalga del jamón y apretamos un poco los bordes.

Pasamos por el huevo batido y el pan rallado.





En una
sartén
con

abundante aceite de oliva freĂamos nuestros San Jacobos y los escurrimos en un plato forrado de papel absorbente.

default watermark



Y listos!!! LlegĂ³ la hora de disfrutar.





Consejo: La besamel se puede hacer el día anterior. Cuando se enfríe en la bandeja, la tapamos con film y la metemos en el frigo. Cuanto mas fría esté, mejor se maneja.

Categoría

1. Carnes

Fecha de creación

junio 2, 2015

Autor

admin

default watermark