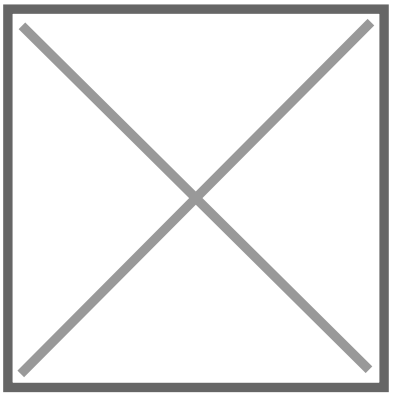
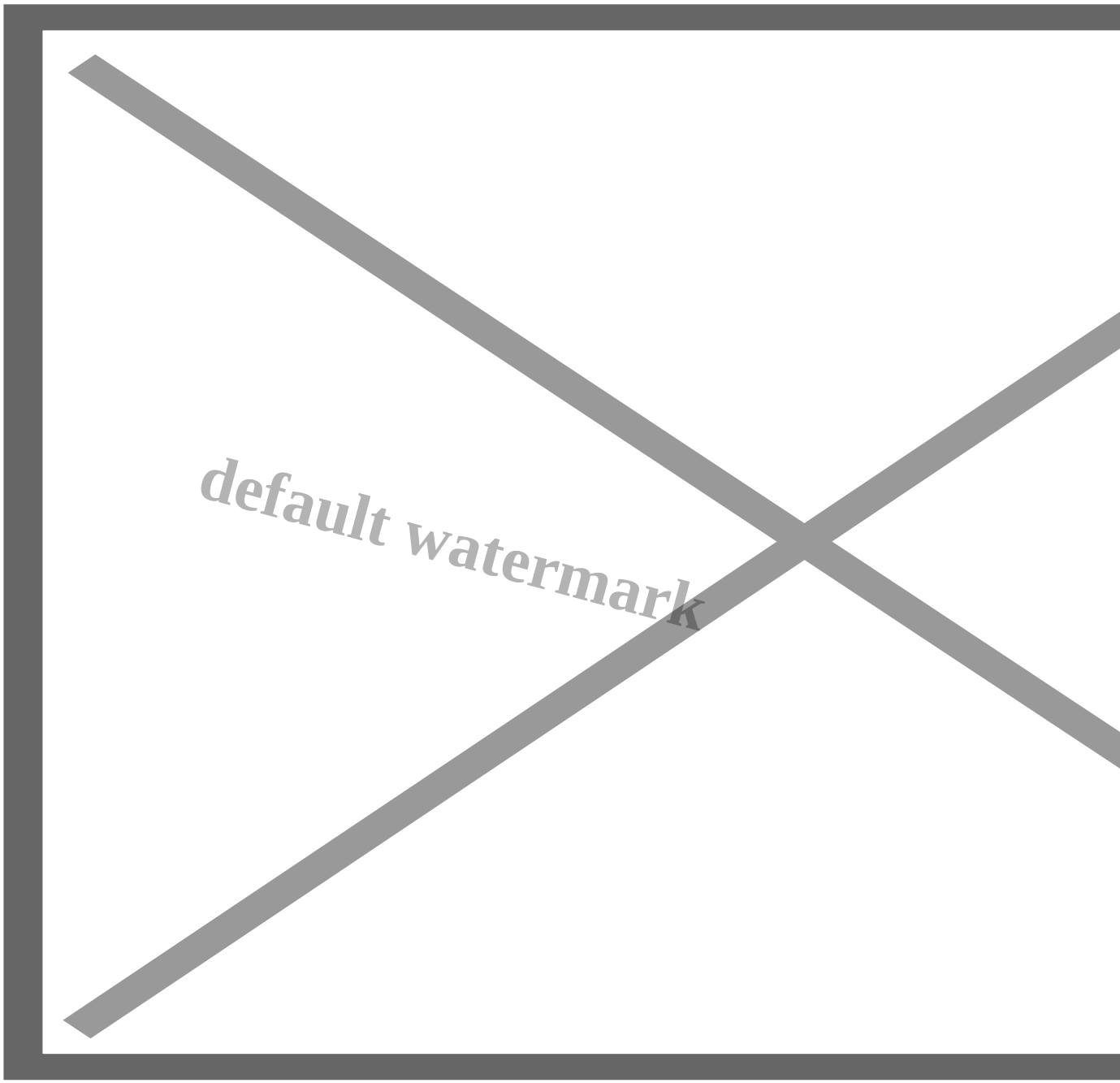


Puerros rebozados en salsa verde

DescripciÃ³n

default watermark



Una receta Â«entretenidaÂ» pero sabrosa. No sÃ© por quÃ© pero las recetas de rebozados siempre resultan apetitosas, tienen Â«un algoÂ» que gusta.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 8 puerros medianos.
- Harina para rebozar.
- 2 huevos para rebozar.

- Sal , aceite de oliva.

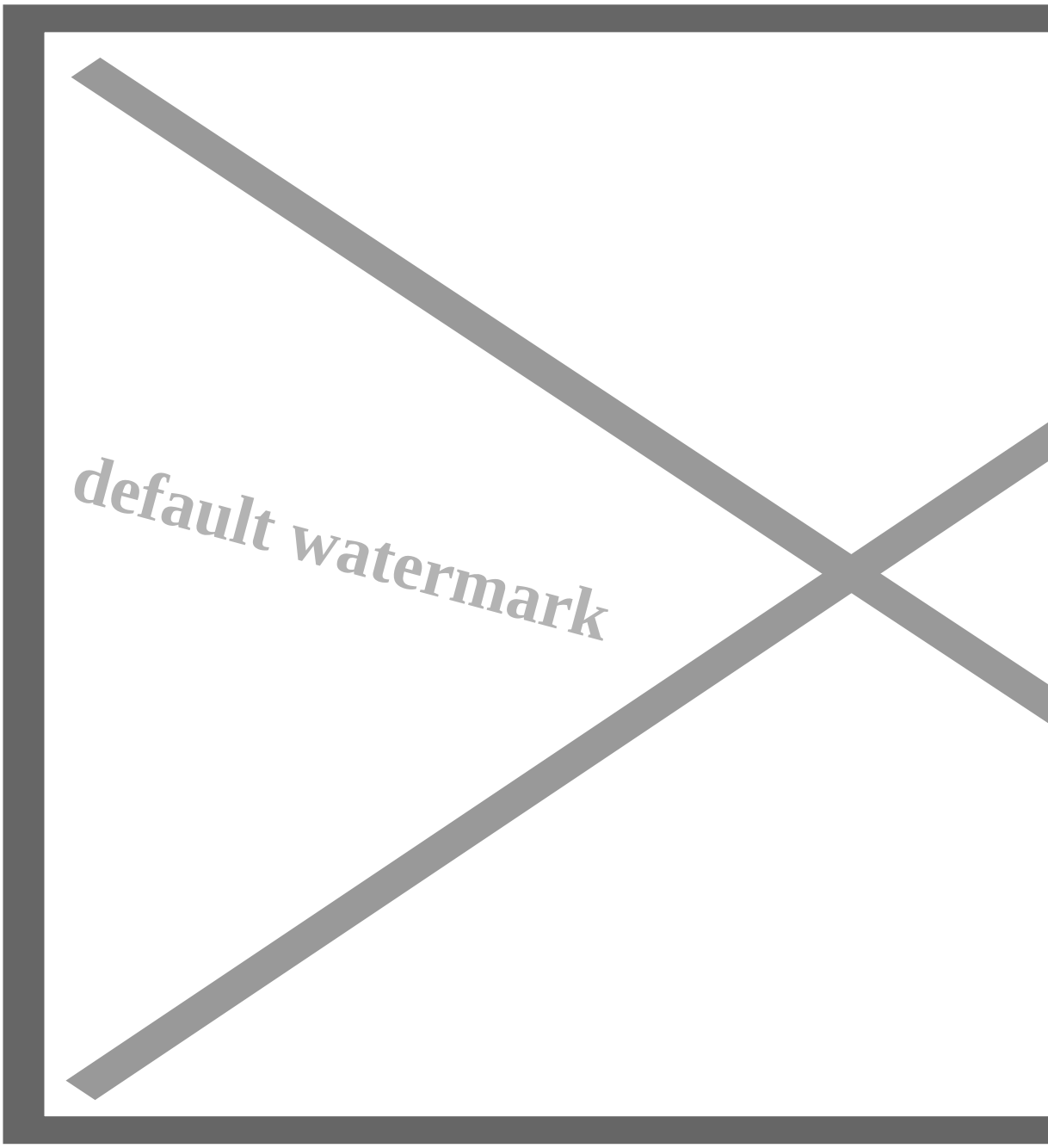
Para la salsa verde.

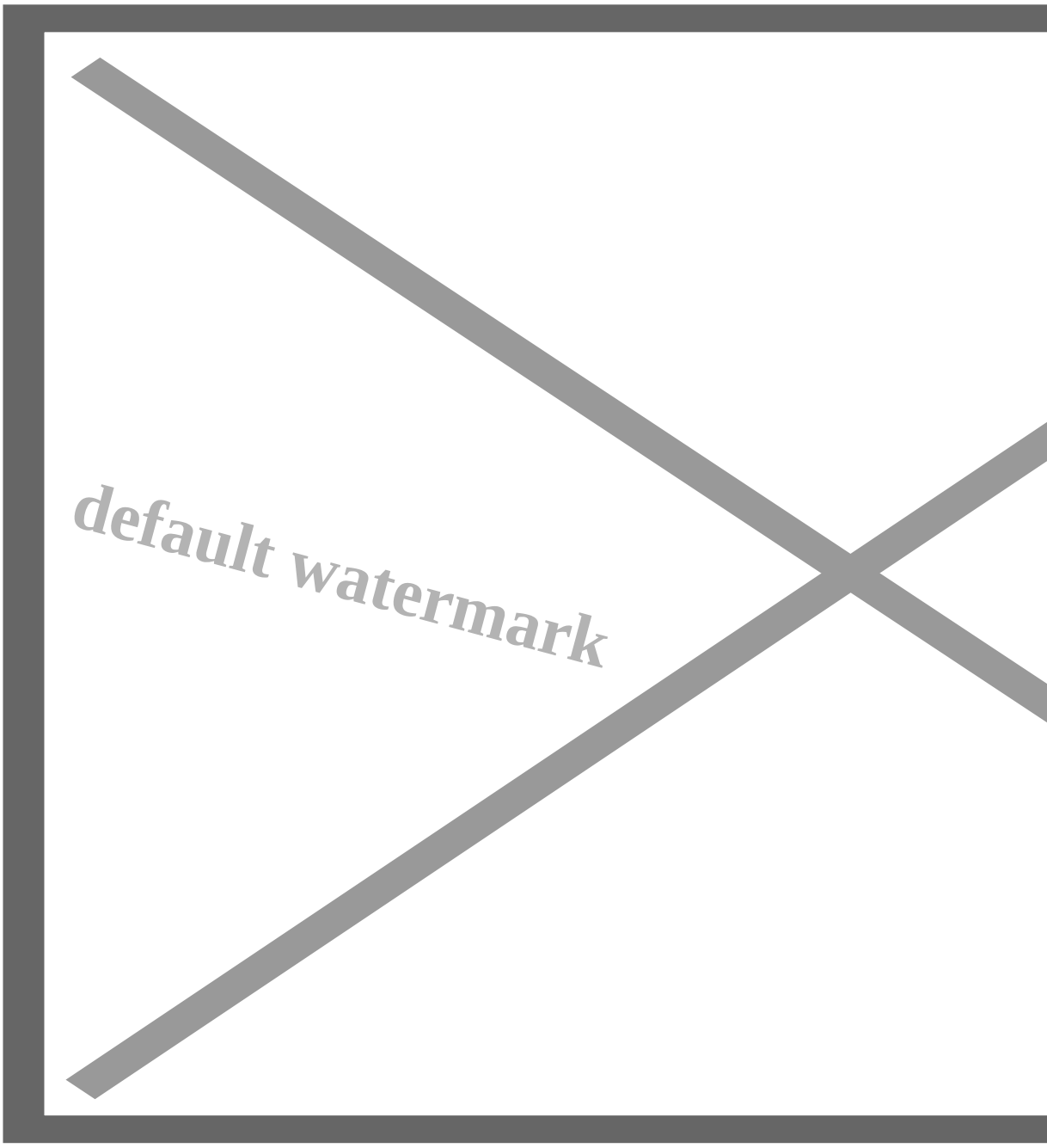
- 1/4 de cebolla mediana.
- 1 ajo mediano.
- 2 cucharadas soperas sin colmar de harina.
- 200 ml de vino blanco.
- 200 ml de caldo de verdura.
- Agua, si es necesaria para el punto de textura de la salsa.
- Aceite de oliva, sal, perejil.

default watermark

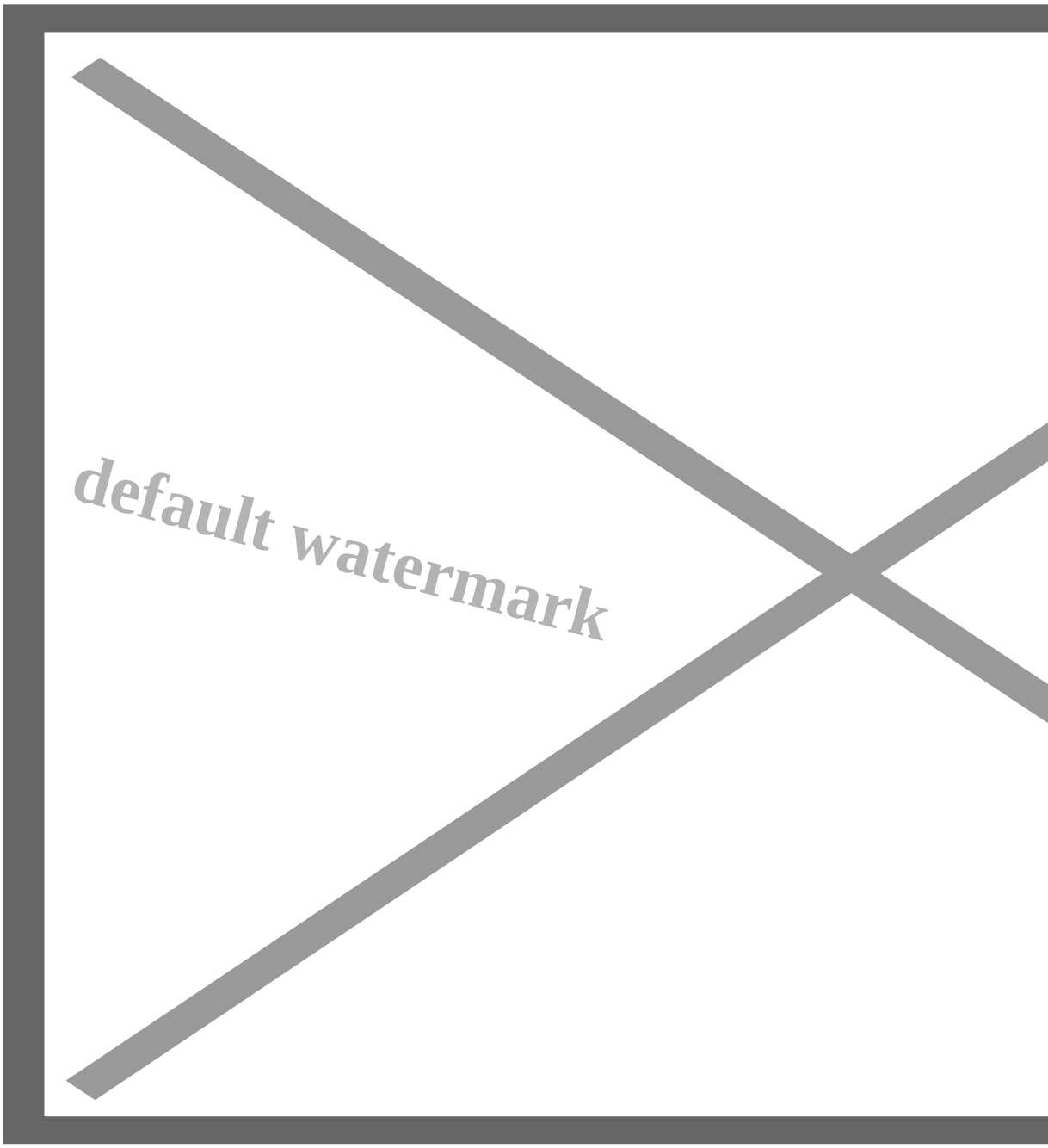
PreparaciÃ³n:

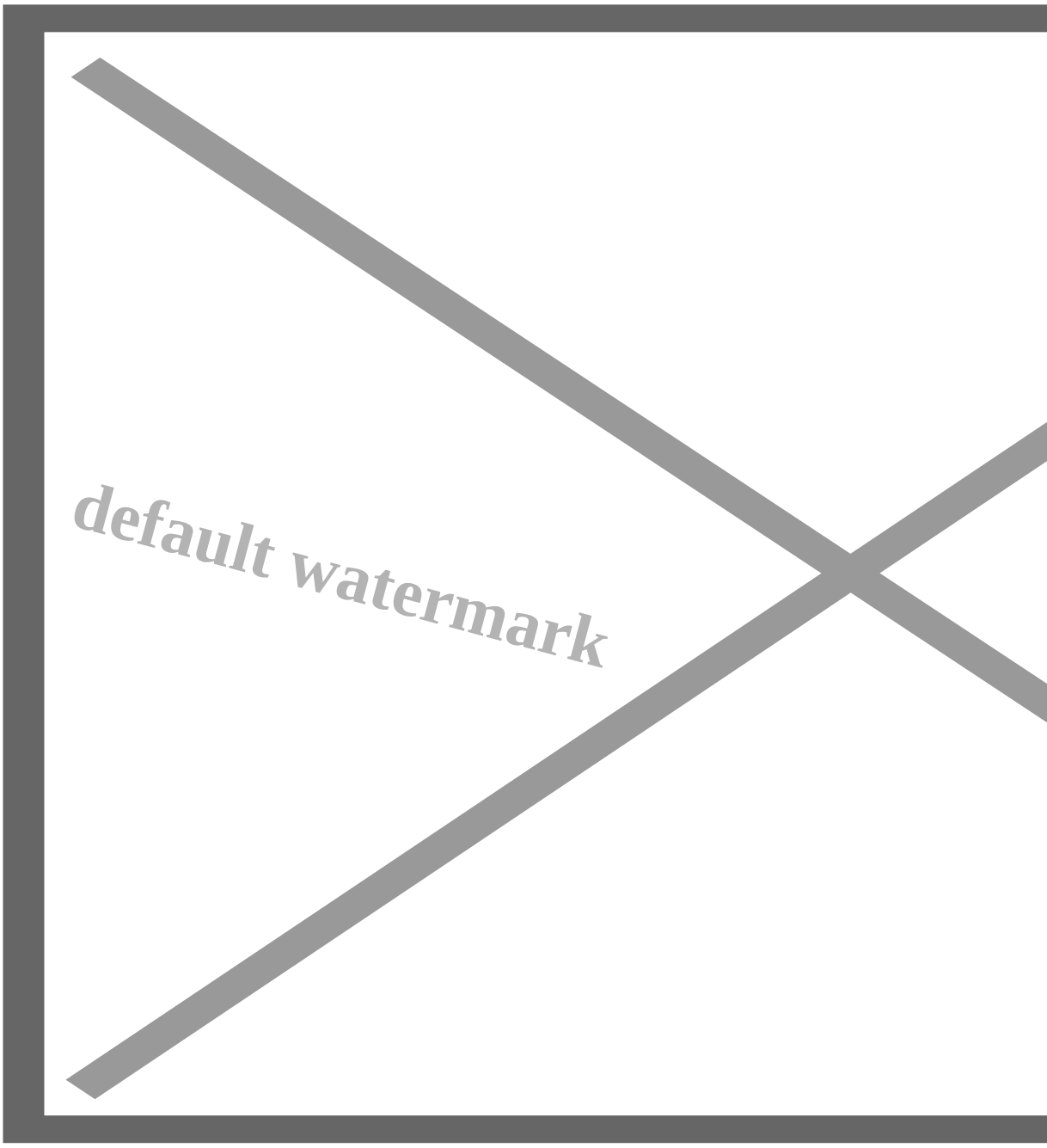
Limpiamos bien los puerros, retiramos la parte mÃ¡s verde y troceamos el resto en 3 partes. Lavamos bajo el grifo y los pasamos a una fuente que quepa en el microondas, tapamos con film transparente, cocemos unos 12-15 minutos (hasta que estÃ©n blandos) a mÃ¡xima potencia, en varias tandas de forma que no queden amontonados. Una vez cocidos, sacamos, dejamos reposar un par de minutos, retiramos el film **con cuidado para no quemarnos con el vapor**, los pasamos a una fuente con papel absorvente de cocina para retirar el exceso de agua.

- 
default watermark

- 

Ponemos al fuego una sartÃ©n grande con abundante aceite de oliva. Enharinamos los puerros cocidos, los pasamos por el huevo batido con una pizca de sal y freÃmos a fuego medio-suave por todas sus caras. Ya fritos los dejamos sobre papel absorvente y reservamos.

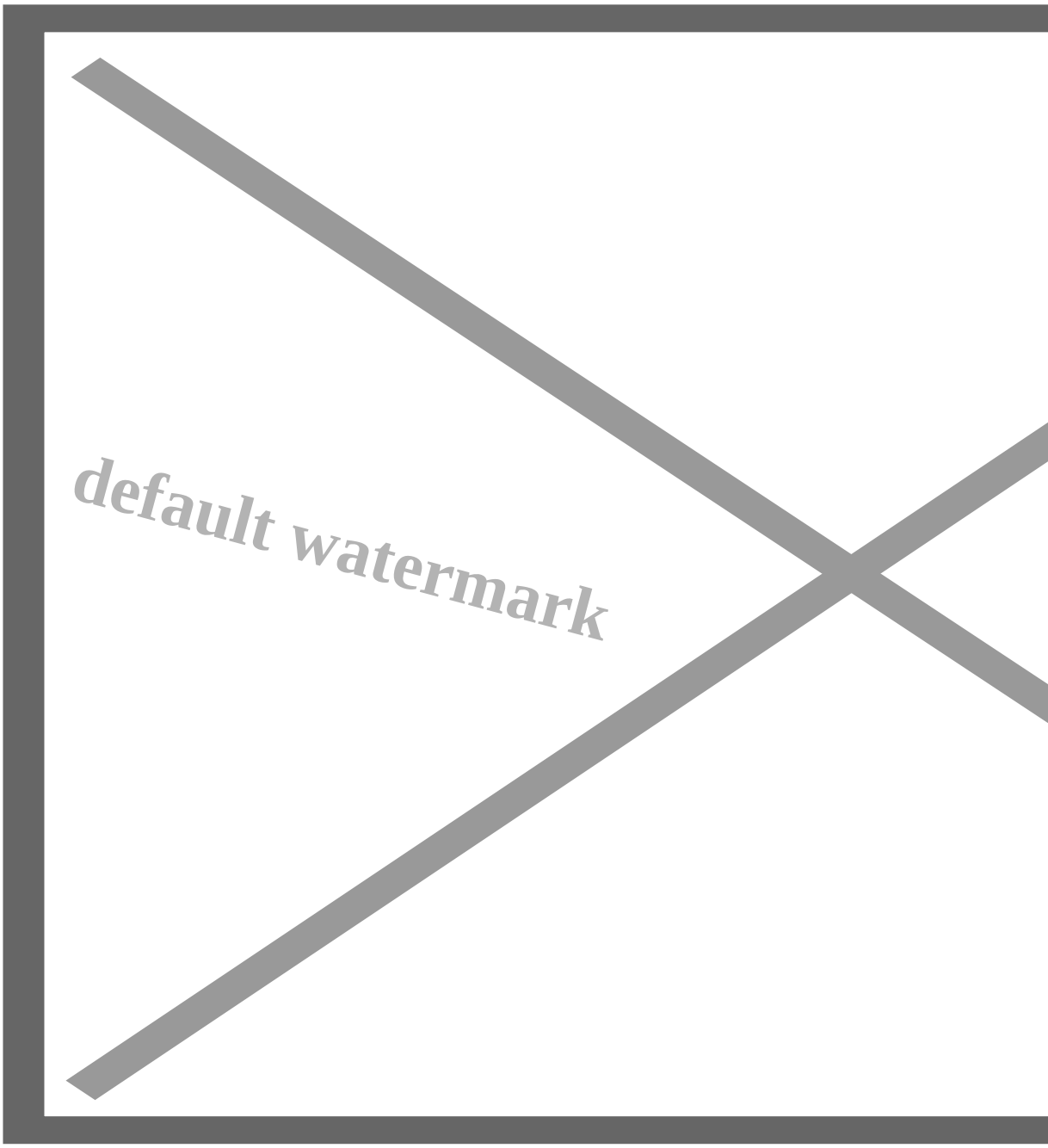
- 
default watermark

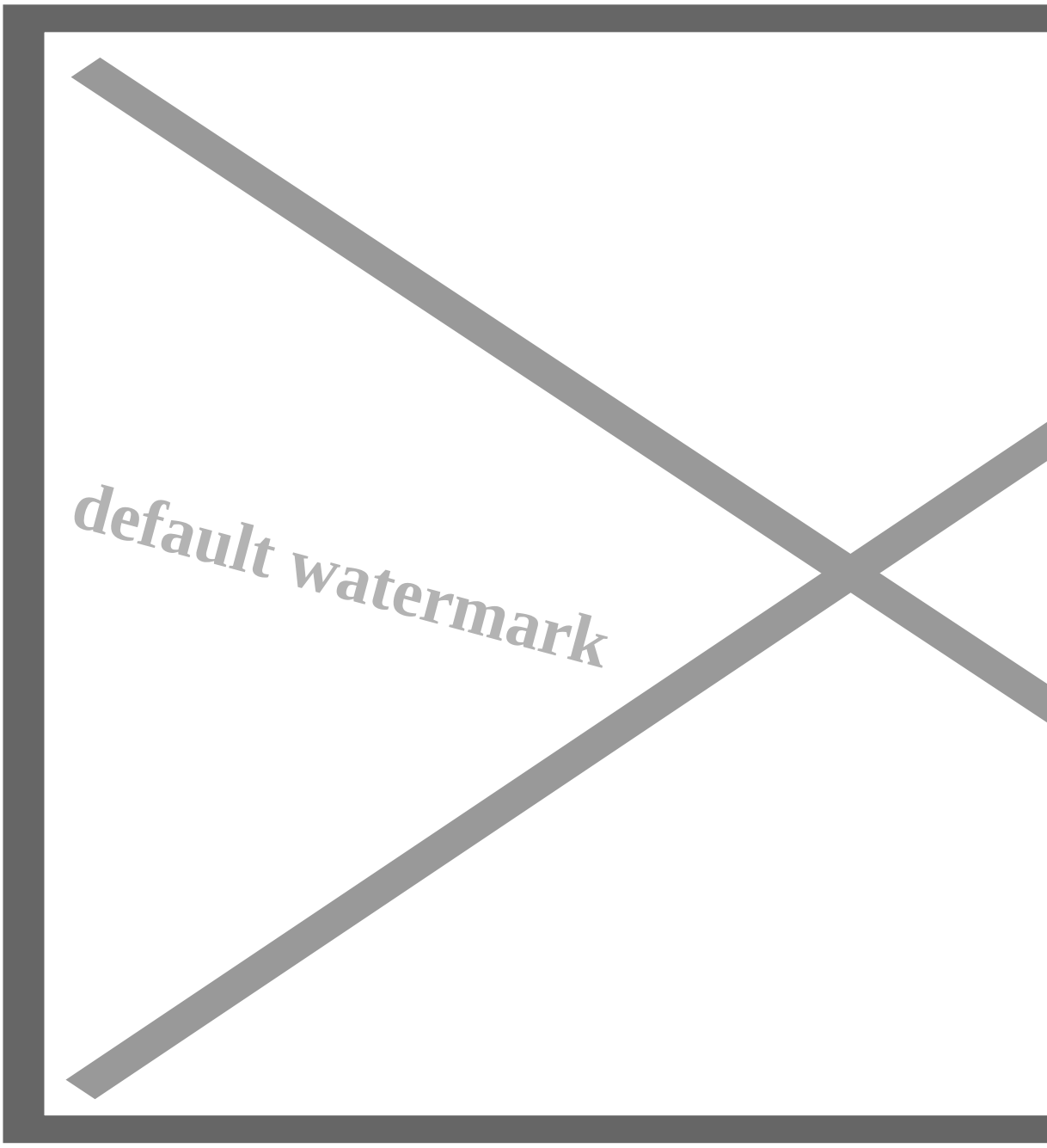
- 

De la salsa verde.

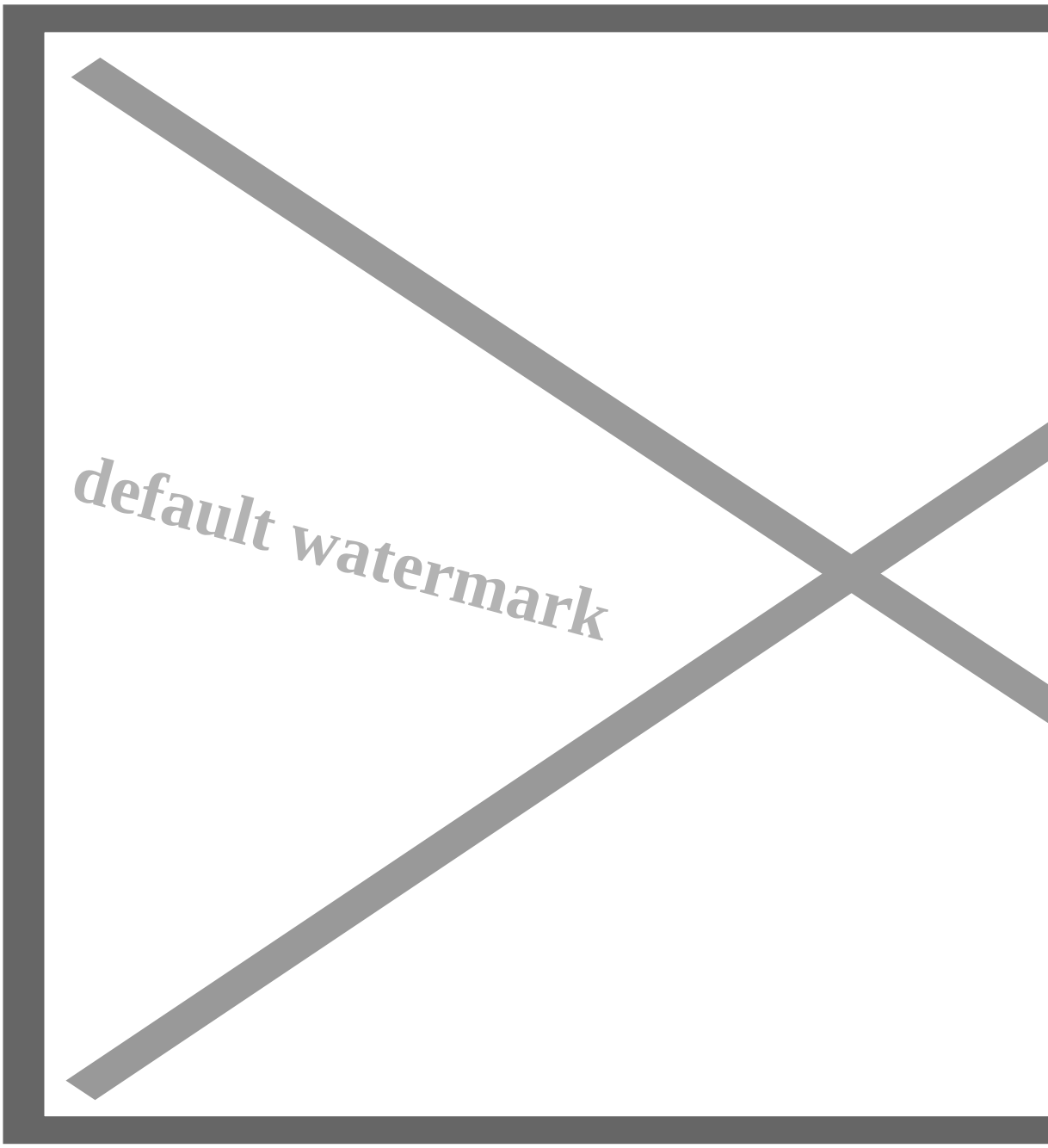
Limpiamos y picamos finamante la cebolla, reservamos. Limpiamos el ajo, picamos y reservamos.

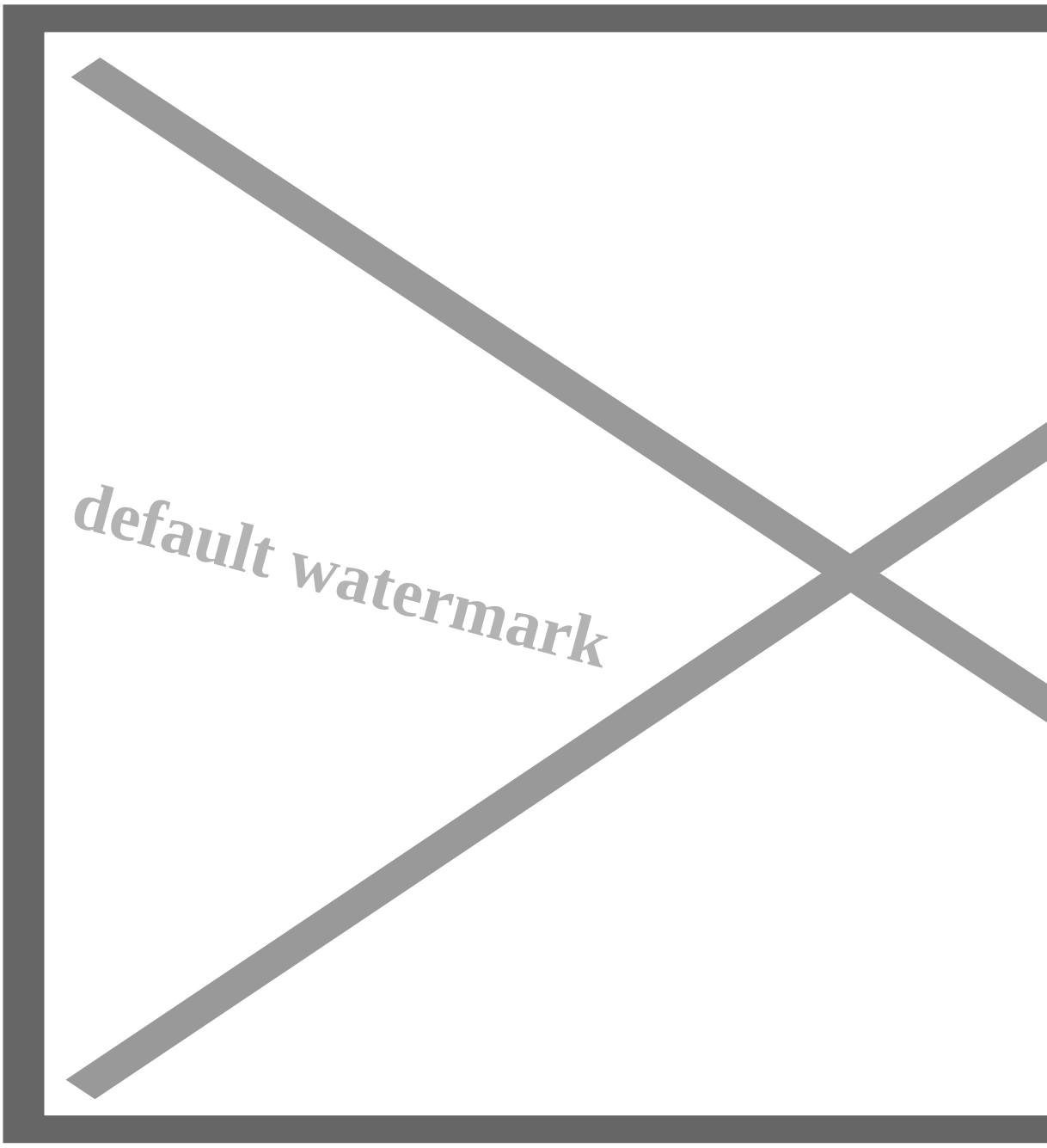
Ponemos una cazuela amplia y baja al fuego con un chorrito de aceite de oliva, pochamos la cebolla, una vez dorada aÃ±adimos el ajo, removemos e incorporamos la harina, mezclamos bien, que se cocine.

- 
default watermark

- 

Vertemos el vino blanco, mezclamos, que se evapore el alcohol y echamos el caldo, removemos. Si vemos que la salsa nos queda espesa aÃ±adimos agua poco a poco hasta alcanzar la consistencia deseada, incorporamos el perejil picado, mezclamos, rectificamos de sal (los puerros no la llevan) y por Ãºltimo metemos nuestro puerros rebozados, movemos la cazuela en baibÃ©n, dejamos unos minutos hasta que hierva, retiramos dejamos reposar un par de minutos y servimos.

- 
default watermark

- 

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer la vÃspera, aunque tendremos cuidado a la hora de calentarlos, la salsa suele espesar, podemos aÃ±adir mÃ¡s clado o agua. Podemos sustituÃr el perejil por cebollino.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Recetas sin horno
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n
abril 28, 2020
Autor
admin

default watermark