



San Jacobo de calabacín

Descripción



Mandolina: Utensilio de cocina empleado para rebanar verduras, queso, jamón, etcétera fácilmente en rodajas uniformes de grosor. Existen diferentes modelos capaces de cortar fina juliana o incluso delgadas rebanadas.

Una receta más de esas que merece la pena hacer, ya s  que es con rebozado, pero de vez en cuando nos podemos permitir el lujo. Lo importante es no abusar. He de decir también que es una receta Â«entretenidaÂ» porque dejaremos el jamón y el queso del tamaño de las rodajas de calabacín.

Ingredientes: (Para cuatro personas).

- 1 calabacín grande y ancho.
- 10-12 lonchas de jamón York, no demasiado finas. Se puede hacer con jamón serrano.
- 10-12 lonchas de queso que se funda, no finas. El que mas os guste, yo he puesto lonchas de queso cuadrado para sándwich.
- Harina, huevo batido, pan rallado, aceite de oliva.

Preparación:

Lavamos el calabacín, lo dejamos con piel y cortamos en **rodajas muy finas** (3 mm de espesor) para que al freírlas no se queden crudas. Para ello he usado la mandolina, así me han quedado todas del mismo grosor. Podemos también cortar el calabacín a lo largo, sesgado. A vuestro gusto. Si vemos que suelta agua, lo dejaremos sobre papel de cocina.



Ponemos harina en un plato, además con el pan rallado, reservamos. Batimos 2 huevos en un plato y reservamos. Posiblemente necesitemos más huevos.

Para el montaje del San Jacobo: ponemos una rodaja de calabacín, sobre ella una loncha de jamón, después una loncha de queso, más jamón y terminamos con otra rodaja de calabacín.

Procuraremos adaptar bien el relleno al tamaño de las rodajas de calabacín.



default watermark

Pasamos nuestro «paquetito» completo por harina, después por huevo batido y por último por el pan rallado, creando una fuerte capa de rebozado para que no se nos abra en la fritura.



Ponemos una sartÃ©n amplia con un buen chorro de aceite de oliva al fuego y cuando el aceite estÃ© caliente, vamos friendo nuestros Â«paquetitosÂ». Bajaremos a fuego medio con el fin de que se nos haga bien el calabacÃ©n y no quede crudo.



default watermark

Cuando nos parezca que estÃ©n fritos retiramos a un plato forrado con papel de cocina absorbente, dejaremos que escurran el exceso de aceite y los tendremos listos para degustar.

Desde luego el aspecto esâ?!



Consejo: Si no vamos a freír al momento, conservaremos en la nevera para que estén consistentes y cojan cuerpo. Los serviremos calientes, porque fríos pierden la textura del queso fundido.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Aperitivos
2. Carnes
3. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creación

enero 30, 2017

Autor

admin