Beignets à la Florentine

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bacalao

Ajo: Dientes

Beignets

Sal: A gusto
Yemas: 2 Unidades
Queso rallado: 2 cdas.
Pan Rallado: 2 cdas.
Espinacas: 2 Paquetes
Pimienta: A gusto

Pâte à frire

Sal: A gusto
Harina: grs.
Cerveza: 100 cc
Huevos: 2 Unidades

Salsa bechamel

Sal: A gusto
Leche: Cantidad necesaria
Harina: 200 grs.
Nuez Moscada: A gusto
Manteca: 150 g

Varios

Castañas en Almibar: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca* y mezcle con la *harina*, agregue la leche hasta formar una salsa espesa.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Pâte à frire

- En un bowl mezcle la *harina* con las yemas, la sal y la cerveza.
- Bata las claras a punto nieve.
- Incorpore a la mezcla de *harina* y yemas.
- Deje descansar en la heladera durante 1 hora.

Beignets

- Blanquee la *espinaca* y pique con la ayuda de un cuchillo.
- En un bowl mezcle la *espinaca* con la sal, la pimienta, el queso rallado, la salsa bechamel, el pan rallado y la yema.
- Con la ayuda de dos cucharas forme quenelles, pase por la pasta y fría en abundante aceite caliente (170º C).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/beignets-la-florentine