

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 (170° C).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente

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