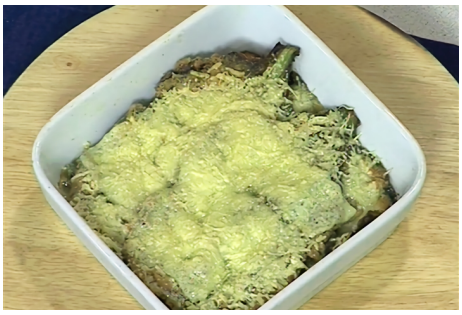
Biete con toma di gressoney (Acelga con queso de Gressoney)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Caldo de verduras: 1/4 Taza
Acelga: 2 Paquetes
Harina: 1 Taza
Huevos: 4 Unidades
Queso Toma de Gressoney: 300 g
Queso rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las hojas y los tallos de acelga.
- Corte la cocción en agua fría y luego escurra bien.
- Seque las hojas de acelga con un paño, pase por *harina*, luego por huevos batidos y fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.
- Corte el queso en láminas finas.
- En una fuente resistente al calor forme capas con los quesos, los tallos y las hojas de acelga fritas.
- Rocíe con caldo y gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

- El queso toma de Gressoney puede reemplazarse por queso parmesano joven.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/biete-con-toma-di-gressoney-acelga-con-queso-de-gressoney