

Canederli de speck y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceitunas negras descarozadas: 2 cda.

Manteca: Cantidad necesaria

Nuez Moscada: A gusto

Caldo: Cantidad necesaria

Espinacas: 2 Paquetes

Sal y Pimienta: A gusto

Harina: 4 cdas.

Speck: 100 g

Leche: 250 cc

Cebollas: 2 Unidades

Huevos: 3 Unidades

Pan Lactal: 20 Rodajas

Salvia: 5 Hojas

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Pan Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte las rodajas pan en cuadraditos, coloque en un recipiente y remoje con leche, deje reposar.
- Escurra el pan y procese.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*.
- En una sartén caliente con 1 cucharada de *manteca* saltee las cebollas hasta transparentarlas, reserve la mitad.
- Pique la **espinaca** previamente blanqueada.
- Agregue la *espinaca* a la sartén con la mitad de *cebolla* salteada, mezcle y saltee unos minutos
- Sazone con sal y pimienta.
- Pique el **speck**.

Armado

- Divida en 2 recipientes el pan procesado.
- En un recipiente coloque la *cebolla* salteada y reservada junto con el *speck*, las aceitunas previamente picadas y 1 *huevo*, mezcle y agregue 2 cucharadas de *harina*, queso

- parmesano rallado y 1 cucharada de pan rallado, sazone con sal, pimienta y nuez moscada
- Mezcle hasta incorporar todos los ingredientes.
 - En el otro coloque la *cebolla* salteada junto con la *espinaca* y 2 huevos, mezcle y agregue 2 cucharadas de *harina*, queso parmesano rallado y 1 cucharada de pan rallado, sazone con sal, pimienta y nuez moscada
 - Mezcle hasta incorporar los ingredientes
 - Añada más *harina* de ser necesario.
 - Tome una pequeña porción de la preparación con *espinaca* y forme bollitos, luego pase por *harina*
 - Proceda del mismo modo con el resto de la preparación de *espinaca* y de igual forma con la preparación de *speck*.
 - En una olla con abundante caldo caliente cocine los canederli de *speck* durante 8 minutos aproximadamente.
 - En una sartén caliente con 3 cucharadas de *manteca* y hojas de salvia previamente picadas cocine los canederli de espinacas espolvoreadas con queso parmesano.

Presentación

- Sirva en un plato hondo los canederli de *speck*.
- Sirva en un plato los canederli de *espinaca* y decore con hojas de salvia.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/canederli-de-speck-y-espinaca>