

# Canederli de speck y espinaca

Tiempo de preparación: 30 Min



## **Ingredientes**

Aceitunas negras descarozadas: 2 cda.

Manteca: Cantidad necesariaCebollas: 2 UnidadesNuez Moscada: A gustoHuevos: 3 Unidades

Caldo: Cantidad necesaria

Pan Lactal: 20 Rodajas
Espinacas: 2 Paquetes

Salvia: 5 Hojas

Sal y Pimienta: A gusto

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Harina: 4 cdas. Pan Rallado: 2 cdas. Speck: 100 g

### Preparación de la Receta

 Corte las rodajas pan en cuadraditos, coloque en un recipiente y remoje con leche, deje reposar.

Leche: 250 cc

- 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