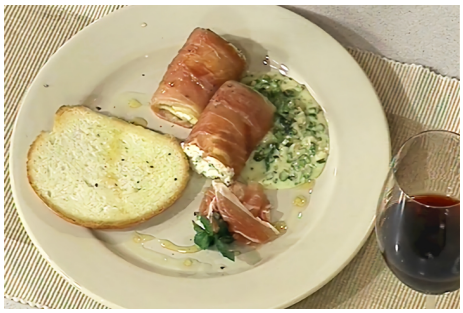
Involtini di farinata con salsa di formaggi e punte di asparagi (Envueltos de faina con salsa de queso y puntas de espárragos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crepes

Manteca: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Harina De Garbanzos: 100 g
Leche: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Harina blanca de maíz: 40 g

Pan tostado

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan de campo: 500 g

Reducción de vinagre y miel

Vinagre de manzana: 100 cc
Tomillo: 1 Rama
Miel: 50 grs.

Relleno

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ricotta: 100 g
Ciboulette: 20 g
Queso rallado: 50 g
Jamòn crudo: 16 Fetas
Perejil: 50 g

Salsa

Manteca: 50 g
Queso Brie: 150 grs.
Crema de leche: 500 cc
Perejil: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Esparragos: 1 Paquete

Varios

Jamòn crudo:
Menta fresca:

Preparación de la Receta

Crepes

- En un bowl, mezcle las harinas con los huevos, la leche, sal y pimienta ; hasta lograr una consistencia cremosa.
- En una sartén de teflón bien caliente, enmantecada, haga las crepes con la preparación anterior.

Relleno

- Pique el *ciboulette*.
- En un bowl, mezcle la *ricota* con el queso rallado, el *ciboulette* y pimienta.

Armado

- En la mesada disponga las *fetas* de *jamón* crudo, encima la crepes, corte el exceso y unte con el relleno, enrolle y corte al medio.
- Coloque los rollitos sobre una placa para horno, enmantecada.
- Lleve al horno a 180° por unos minutos.

Salsa

- Corte las puntas de los espárragos en juliana.
- En una olla con agua hirviendo caliente salada cocine los espárragos.
- Corte el queso brie en láminas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén coloque la *manteca*, agregue la *crema* de leche, el queso brie y las puntas de espárragos.
- Condimente con sal y pimienta, agregue el *perejil* picado y deje reducir a fuego suave.

Reducción de vinagre y miel

- En una *cacerola*, coloque a reducir a punto *almíbar* el *vinagre* de *manzana* con la miel.
- Agregue el *tomillo* y reserve.

Pan tostado

- Corte el pan de campo en rodajas.
- En una sartén con aceite de oliva , coloque las rodajas de pan a *dorar*.

Presentación

- En la base del plato coloque la salsa, encima los arrollados y el pan tostado, rocíe con la reducción de *vinagre* y miel y decore con *jamón* crudo y *menta* fresca

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/involtini-di-farinata-con-salsa-di-formaggi-e-punte-di-asparagi-envueltos-de-faina-con-salsa-de-queso-y-puntas-de-esparragos