Menestra de verduras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Papas: 6 Unidades
Perejil picado: 2 cdas.
Huevos: 3 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Pan mojado en leche: 1/2 Taza
Cebolla de verdeo (parte blanca): 4 Tallo
Acelga: 1 Paquete
Harina: Cantidad necesaria
Jamòn crudo: 100 g
Sal gruesa: A gusto
Aceite Neutro: Cantidad necesaria
Caldo: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Alcachofas cocidas: 4 Unidades
Zanahorias: 6 Unidades
Esparragos: 1 Paquete
Guisantes: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Con la ayuda de un cuchillo pequeño tornee las papas dándole una forma ovalada, debe tener en cuenta que las papas deben ser pequeñas y del mismo tamaño
- En una olla con abundante agua caliente con sal gruesa cocínelas hasta que estén tiernas pero firme.
- Pele las zanahorias, quite los extremos y tornéelas dejándolas del mismo tamaño
- Cocínelas de igual modo que las papas pero por separado.
- Separe las pencas de las hojas de acelga y luego blanquéelas en agua hirviendo con sal
- Del mismo modo blanquee los espárragos
- Terminada la cocción escurra.
- Pique finamente las hojas de acelga, luego mezcle con el pan mojado en leche y sazone con sal, mezcle y pique nuevamente.
- Corte en rodajas la parte blanca de la *cebolla* de verdeo.
- Pele y corte los dientes de *ajo* en rodajas.
- Pique el *jamón* crudo.
- Pique los tallos de las alcachofas.
- Bata los huevos.

Armado

- En una cazuela caliente con aceite de oliva cocine la *cebolla* de verdeo, incorpore el *ajo*, el *jamón* crudo y el tallo de las alcachofas, cocine unos minutos y agregue dos cucharadas de *harina*, mezcle, luego de unos minutos de cocción incorpore el caldo hasta cubrir, cocine a fuego medio, una vez que rompa hervor añada los guisantes frescos.
- Terminada la cocción de las papas y zanahorias retírelas del agua caliente y sumérjalas en agua helada para cortar la cocción.
- Parta las pencas blanqueadas en dos, luego páselas por *harina* y *huevo* y fríalas en aceite neutro bien caliente hasta dorarlas, retire y escurra sobre papal absorbente
- Proceda del mismo modo con las alcachofas.
- Tome con las manos pequeñas porciones de la mezcla de acelga con pan, forme bollitos, páselos por *harina*, *huevo* y luego fríalos en aceite bien caliente hasta dorarlos.
- Incorpore a la cazuela las pencas, alcachofas y los bollitos de acelga fritos, las papas y las zanahorias, cocine unos minutos mas y retire del fuego, espolvoree con *perejil* picado y agregue los espárragos.

Presentación

- Presente en una fuente la menestra de verduras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/menestra-de-verduras