

Orzoto con espinacas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Salvia: 3 Hojas

Vino Blanco: 1/2 Taza

Queso Crema: 2 cdas.

Echalottes fritos

Echalottes: 6 Unidades

Harina: Cantidad necesaria

Ensalada

Aceitunas verdes descarozadas: 10 Unidades

Albahaca: 20 Hojas

Bocconcini de mozzarella: 6 Unidades

Jamón crudo: 100 g

Morrones asados

Morrones asados: 2 Unidades

Tomillo: 3 Ramas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Vinagreta

Pimienta: A gusto

Anchoas: 3 Filetes

Azúcar rubia: 1 cditas.

Caldo: Cantidad necesaria

Espinacas: 1 Paquetes

Queso Parmesano: A gusto

Orzoto: 2 Tazas

Queso Parmesano: A gusto

Chauchas rollizas: 2 Taza

Pimienta Negra en grano: 1 cda.

Ajo: 4 Dientes

Aceite De Oliva: A gusto

Aceto balsámico: A gusto

Perejil picado: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y pique la *cebolla*.
- Retire el tallo y corte las hojas de *espinaca* con las manos

Morrones asados

- Pele y corte los dientes de ajos en rodajas.
- Pique las ramas de *tomillo*.
- Una vez pelados los morrones, retire las semillas, colóquelos en un recipiente junto con los dientes de *ajo* y cubra con aceite de oliva
- Condimente con pimienta negra en granos y *tomillo*.

Echalottes fritos

- Pele y corte en rodajas los echalottes, ábralos separando los aros y espolvoree con *harina*.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los aros de *echalotte*.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Ensalada

- En una olla con agua caliente y sal blanquee las chauchas
- Retire, pase por abundante agua helada y escurra.
- Corte los bocochinis de mozzarella al medio.
- Corte las aceitunas en rodajas.

Vinagreta

- Triture todos los ingredientes y reserve.

Armado

- En una sartén caliente con dos cucharadas de aceite de oliva saltee la *cebolla* unos segundos, condimente con sal y agregue luego las hojas de salvia, saltee unos minutos y añada el orzoto y el vino, una vez evaporado este agregue el caldo, cocine durante 45 minutos aproximadamente y mezcle cada tanto.
- Incorpore pasados los 45 minutos de cocción las hojas de *espinaca*, mezcle y agregue el queso *crema* junto con el parmesano, mezcle bien y termine la cocción una vez evaporados los líquidos.
- Coloque las chauchas en un recipiente junto con los bocochinis, las hojas de *albahaca*, las aceitunas, las *fetas* de *jamón* y las escamas de queso parmesano
- Condimente con la vinagreta justo en el momento de servir.

Presentación

- Sirva en una fuente el orzoto, espolvoree con los echalottes fritos y acompañe con la ensalada y tiras de morrones asados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/orzoto-con-espinacas>