

# Panqueques rústicos de verdeo rellenos con acelga

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Panqueques

**Manteca:** 50 g

**Huevos:** 6 Unidades

**Cebolla de verdeo:** 200 grs.

**Leche:** 3 Tazas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** 1 1/2 Taza

### Relleno

**Manteca:** 70 g

**Cebollas grandes:** 2 Unidades

**Acelga:** 2 Paquetes

**Crema de leche:** 200 grs.

**Queso rallado:** 1 Taza

### Salsa Blanca

**Manteca:** 200 g

**Nuez Moscada:** A gusto

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Harina:** 1 Taza

**Leche:** 3 Tazas

**Queso Parmesano Rallado:** 1 Taza

### Salsa de tomate

**Aceite De Oliva:** 3 cdas.

**Vino Blanco:** 1 Vaso

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Cebolla grande:** 1 Unidad

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates:** 4 Unidades

# Preparación de la Receta

## Panqueques

- Pique la *cebolla* de verdeo, luego en una sartén caliente con *manteca* saltéela.
- En un bowl coloque los huevos, comience a batir mientras incorpore la leche, sazone con sal y pimienta y agregue de a poco la *harina*, bata bien hasta lograr una masa homogénea.

## Relleno

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee las hojas de acelga
- Terminada la cocción escurra y píquelas groseramente.
- Pele y corte las cebollas en *brunoise*
- En una sartén caliente con *manteca* saltee las cebollas hasta transparentarlas.

## Salsa Blanca

- Funda la *manteca* en una *cacerola*, luego incorpore la *harina*, mezcle bien y cocine unos minutos, agregue la leche caliente y bata continuamente con una cuchara de madera, una vez que rompa hervor cocine durante un minuto mas y retire del fuego, sazone con sal, pimienta y nuez moscada, por ultimo espolvoree con queso rallado, mezcle bien y reserve.

## Salsa de tomate

- Pele los dientes de *ajo* y la *cebolla*, luego córtelos en *brunoise*.
- Ralle los tomates.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore el *ajo*, incorpore la *cebolla* y cuando este transparente incorpore los tomates rallados, una vez que tome temperatura desglace con vino blanco, sazone con sal y pimienta y cocine durante 20 minutos aproximadamente.

## Armado

- Incorpore a la salsa blanca las hojas de acelga y las cebollas blancas salteadas, mezcle y reserve.
- En una sartén bien caliente funda una pizca de *manteca*, vuelque dentro de esta un cucharón de la masa de los panqueques y agregue una porción de la *cebolla* de verdeo anteriormente salteada, cocine a fuego medio, una vez que los bordes del panqueque se sellaron de vuelta, proceda del mismo modo con el resto de masa y *cebolla* de verdeo.
- Tome un panqueque y sobre este extienda el relleno de acelga, luego enrolle.
- Acomode los panqueques en una fuente refractaria, báñelos con la *crema* de leche, salsa de *tomate* y espolvoree con queso rallado, gratine en horno precalentado.

## Presentación

- Presente los panqueques en la fuente donde los cocinó.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/panqueques-rusticos-de-verdeo-rellenos-con-acelga>