elGourmet

Puerros Rebozados

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Huevos: 2 Unidades
Harina común: c/n
Lonchas de jamón York: 6 Lonjas
Sal y Pimienta: c/n
Cebolla: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Puerros finos: 6 Unidades
Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- En una olla poner a cocer los puerros durante 15 minutos aproximadamente
- Primero introducir la parte verde, que da más *color* y sabor al agua
- Al resto de *puerro* quitar la primera capa del *puerro*, partir en trozos e introducir en la olla
- Sacar los puerros y secar muy bien con papel de cocina.
- Reservar el agua.
- Envolver los puerros con una *loncha* de *jamón cocido*, pasar por *harina*, *huevo* batido, y otra vez por *harina*
- Freír hasta que queden dorados.
- Retirar parte de ese aceite y pochar la *cebolla* y el *ajo* picados.
- Agregar una cucharadita de *harina*, sal y cocinar
- Agregar dos cucharones del caldo de puerros que está hirviendo y hacer una velouté
- Cuando espese un poco, incorporar los puerros y añadir pimienta
- Dejar que absorba un poco la salsa y emplatar
- Terminar con un poco de *perejil* fresco picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/puerros-rebozados