

Espárragos rellenos de jamón ibérico

Subida por antonio el 01/02/2010

Etiquetas: Entrantes



INGREDIENTES

1/2 Kg. de Espinacas frescas (o 300 g. de congeladas)

100 g. de Piñones

12 Espárragos gordos

12 Tazas de Jamón ibérico

12 Tazas de Queso de cabra semicurado

Aceite para freír

Harina

Huevos

Pan rallado

Sal

Pimienta

PREPARACIÓN

Salteamos las espinacas (Si son frescas, las habremos hervido previamente durante 5 minutos) en una sartén con una pizca de mantequilla. Añadimos los piñones y una puntita de harina. El resultado es una pasta espesa que dejaremos enfriar.

Secamos los espárragos con un papel de cocina, quitándoles toda la humedad posible. Extendemos sobre cada loncha de jamón un poco de pasta de espinacas, una loncha de queso y, por último, un espárrago. Se enrollan con cuidado y se dejan de esta forma unas horas para que no se abran.

Unos momentos antes de servir se pasan los rollos por harina, huevo y pan rallado y se fríen en aceite abundante y bien caliente.. Se escurren sobre papel de cocina para que no queden engrasados.

Colocamos los rollos en la fuente de servir, rodeados de verduras hervidas.