Receta de San Jacobos de Huerta

13 Abr 2018

Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta receta de **San Jacobos de Huerta**, en casa nos gustan bastante y es una estupenda manera de tomar verdura, podéis aprovechar para que los más pequeños la tomen también así preparada.

Ingredientes

- Pencas de acelgas (la parte blanca)
- Jamón york
- Queso en lonchas
- Harina
- Huevo batido
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Hacer trozos las pencas de la acelgas, lavarlas y quitarlas las hebras
2. Poner agua con sal en una cacerola, y cuando hierva echar a cocer las pencas unos diez o doce minutos, que se queden un poco al dente
3. Sacarlas y poner a escurrir sobre papel absorbente
4. Poner media o una loncha de jamón york y otra de queso sobre un trozo de penca, y cerrarla con otro trozo, echar un poco de sal por ambos lados
5. Pasar por harina y después por huevo batido
6. En una sartén poner aceite de oliva y cuando esté caliente, echar los San Jacobos de Huerta, dejar hasta que se doren por los dos lados
7. Sacar y escurrir sobre papel de cocina
8. Servir calientes y....buen provecho!!!