

Receta de Pencas de Acelgas Rellenas de Queso Azul

08 Nov 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que espero que os guste, se trata de unas **Pencas de Acelgas Rellenas de Queso Azul**, resulta un plato muy rico y además es muy económico para ayudaros a ahorrar un poquito en la compra.

Ingredientes

- Pencas de acelgas hervidas (un tarro)
- Queso azul (150grs)
- Huevos (dos)
- Aceite de oliva
- Almendras (diez o quince)
- Harina (150grs)
- Pan rallado
- Sal

Modo de Preparación

1. Escurrir las acelgas ya cocidas y secarlas con un paño de cocina
2. Partirlas por la mitad a lo largo
3. Partir el queso en láminas finas
4. Colocar unas láminas de queso sobre una mitad de la penca y tapar con la otra mitad a modo de bocadillo, ponerlas un poco de sal
5. Triturar las almendras y mezclarlas con el pan rallado
6. Pasar las pencas con cuidado primero por harina y luego por huevo batido
7. Por último pasarlas por el pan rallado con las almendras
8. Freírlas en aceite de oliva caliente por las dos caras hasta que queden doraditas
9. Sacar y ponerlas sobre papel absorbente
10. Servir y....buen provecho!!!