

Receta de Pencas Rellenas con Salsa de Champiñones

22 Nov 2017



Buenos días a tod@s, hace unos días os dejé una receta de pencas de acelgas rellenas de queso azul, y como parece que tuvieron bastante aceptación, para hoy os dejo esta otra receta que espero que también os guste, en esta ocasión os dejo ésta de **Pencas Rellenas con Salsa de Champiñones** que resulta exquisita.

Ingredientes

- Pencas anchas de acelgas (1kg)
- Jamón serrano en lonchas (100grs)
- Queso en lonchas (100grs)
- Huevos (uno o dos)
- Harina
- Aceite de oliva
- **Para la Salsa de Champiñones:**
- Champiñones laminados (100grs)
- Cebolla (media)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Harina
- Aceite
- Brandy (una copita)
- Caldo de verduras (un vaso)
- Sal y Pimienta
- Piñones
- Cebollino

Modo de Preparación

1. Quitar las hebras a las pencas, cortarlas en trozos de unos 10 cm., de largo, cocerlas cubiertas de agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas, después escurrirlas
2. Formar sándwiches con las pencas, el jamón y el queso, pasarlos por harina y huevo batido y freírlas
3. **Salsa de champiñones:** Picar la cebolla y el ajo, freírlos en una sartén y antes de que tomen color, saltear encima los champiñones fileteados
4. Espolvorear un poco de harina, dejar que se dore, verter el brandy y mantener al fuego hasta que se evapore el alcohol
5. Añadir el caldo y cocer unos 5 minutos
6. Tostar los piñones en una sartén sin aceite, salteándolos para que se doren por igual, e incorporarlos a la

Pencas Rellenas con Salsa de Champiñones

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

salsa

7. Servir las pencas calientes acompañadas de la salsa y espolvoreadas con cebollino picado y...buen provecho!!!
-