

Rollitos de penca de acelga con jamón y queso

Para 3-4 personas

Ingredientes

9-12 pencas de acelga (la parte blanca)

4-5 lonchas de jamón york

4-5 lonchas de queso

2 huevos

harina

aceite de oliva

Preparación

1. Separamos las pencas del resto de las hojas de las acelgas, que podemos guardar para utilizar como si fueran espinacas.
2. Lavamos las pencas y si son gruesas pueden quitarse hilitos con un cuchillo, aunque no suele hacer falta.
3. Las cocemos en agua con sal durante unos 15 minutos. Añadiendo un poco de limón evitamos que se oscurezcan.
4. Escurrimos muy bien las pencas y las disponemos en un plato y encima de cada una colocamos media loncha de jamón y encima media loncha de queso. Las enrollamos en espiral y se atraviesan con dos palillos para que no se abran.
5. Las pasamos por harina y huevo batido y freimos en abundante aceite caliente y a disfrutar!