

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:46
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/cestas-de-primavera.html>

Cestas de primavera

INGREDIENTES

4 obleas de pasta brick
200 gr. de habas frescas, peladas y cocidas
200 gr. de guisantes frescos, pelados y cocidos
200 gr. de setas de primavera
50 gr. de jamón
1 cucharadita de harina
4 tiras finas de puerro
Aceite
Sal

Para la salsa:

1 patata grande
250 gr. de guisantes frescos pelados
Agua
Aceite
Sal

PREPARACIÓN

Para la salsa, pon a cocer los guisantes y la patata pelada y troceada. Sazona y añade una cucharada de aceite. Aproximadamente en 15 minutos estarán en su punto. Tritura y reserva.

Trocea el jamón en taquitos, y saltéalo en una sartén con un poco de aceite. Echa la harina y disuélvela.

Incorpora las setas de primavera (cortadas a mano), las habas y los guisantes. Sazona y saltea brevemente.

Deja enfriar la farsa y rellena las obleas. Ciérralas y átalas con las tiras de puerro. Coloca las cestas sobre la placa y hornea durante 3 minutos a temperatura media.

Para servir, calienta la crema de guisantes, salsea el fondo del plato y coloca encima las cestas.