

SAQUITOS DE QUESO GAMBAS Y MIEL

INGREDIENTES: 4 PERSONAS

- 200g de queso tipo crema.
- 2 puerros.
- 12 gambas.
- AOVE.



ELABORACION:



HACER LAS BRIDAS DE HOJA DE PUERRO:

- De las hojas verdes del puerro se obtienen tiras finas, lo más largas posibles.
- Se escaldan hasta que dejen de estar rígidas y puedan ser manipuladas sin romperse.
- Se pasan por agua con hielo.
- Se sacan y reservan.
-

ELABORACIÓN DE LOS SAQUITOS

- Se cortan los puerros en brunoise, en cuadraditos muy finos.
- Freir en AOVE.
- Cuando esté dorado el puerro se escurren de aceite sobre un papel absorbente
- Se le incorpora el queso tipo crema.
- Pelar las gambas o langostinos.
- Escaldar en agua muy caliente.
- Cortar la pasta brick en cuatro para hacer los saquitos.
- En el centro de cada saquito, superponer otro trozo de pasta para reforzar y que no se rompa al freírlo.
- Depositar una cucharadita de la crema de queso, puerro y gambas.
- Cerrar como si fuera un saquito.
- Atar el cuello del saco con la brida de puerro.



- Freír en AOVE bien caliente o depositar en el horno hasta que la pasta brick quede crujiente
- Presentar en plato individual o en una pequeña fuente decorando con miel.



OLOROSO RÍO VIEJO

Bodega: Bodegas Domecq Jerez.

Región: Andalucía.

Denominación de origen: Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda..

Maridaje: Un aperitivo distinto, noble, singular. Vino ideal para platos de Mariscos, Pescado horno, Jamón Serrano, Charcutería, Ahumados, Quesos curados, Foie-gras