

# Puerro relleno de Papada y Quesos

Puerro relleno de Papada y Quesos, porque no aprovechar el centro hueco de los puerros para rellenarlo con algo rico.

## ingredientes

- 1 Puerro Grueso
- 30 gr de Mantequilla
- 1 cucharada de Harina
- 1 cucharadita de Pimentón
- 1 vaso de Leche
- 150 gr de Papada de Cerdo Ibérico
- Trozo Queso de Tetilla
- Mozzarella
- Parmesano
- Aceite de Oliva Virgen
- Sal

## elaboración Puerro Relleno de Papada y quesos

Comenzamos por limpiar y preparar nuestros puerros, hay que lavarlos para que no tengan tierra y cortaremos donde comienza a cambiar de color de blanco a verde.

Iremos cortando cilindros de nos 10 cm de altura aproximadamente.

Con el dedo empujaremos la parte central del puerro y veremos que sale el interior con cierta facilidad, ahora separaremos los cilindros exteriores que nos valdrán para hacer el relleno, el núcleo nos daría cilindros demasiado finos, el centro de puerro lo picamos en trozos pequeños y lo

reservamos.

En una sartén con unas gotas de aceite de oliva virgen y la mantequilla, pondremos los trozos de puerro que hemos picado, dejaremos que se sofrían con la mantequilla, cuando estén incorporamos la harina y el pimentón, removemos para que no queden crudos y se integren con el resto de los ingredientes y poco a poco vamos regando con la leche, vemos como va espesando, cuando este a nuestro gusto retiramos y ya tendremos la bechamel de pimentón lista, reservamos.

En otra sartén con unas gotas de aceite de oliva virgen, pondremos la papada cortada en trocitos, le ponemos sal y la dejaremos en la sartén hasta que este crujiente.

En una fuente para horno pondremos como base la bechamel de pimentón, sobre esta los cilindros exteriores huecos del puerro y los iremos rellenando de papada crujiente, queso de tetilla, mozzarella y rematamos con parmesano.

Cuando tengamos toda la fuente lista, la meteremos en el horno precalentado a 180º y lo mantendremos allí durante unos 15 minutos, suficiente para que los quesos se fundan.

Lo sacamos y para servirlo pondremos una cucharada de la bechamel que ya llevará parte de los quesos fundidos y un puerro relleno encima.

Ya tendremos nuestro puerro relleno de papada y quesos, ni que decir tiene que cada uno le puede poner los quesos que más le gusten.

## **BLOG COCINICAS.ES – MIS APUNTES DE COCINA**

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera

- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres