

Menestra de Palencia



INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

- 1 kg de légumes de saison : artichauts, petits pois, asperges, poivrons, carottes, chou-fleur, chou et autres selon les saisons de l'année.
- 1 oignon, haché.
- 2 gousses d'ail, hachées.
- 3 cuillères à soupe de farine.
- 1 œuf.
- 1 verre de vin blanc.
- 1/4 de litre de bouillon de la cuisson des légumes.
- 50 g de dés de jambon.
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à soupe de persil haché.
- Sel.

PRÉPARATION

Faites bouillir en abondante eau salée les légumes choisis. Faites-le un par un, sans les mélanger, car chacun a son temps de cuisson. Dans le cas des artichauts, faites-les bouillir dans une casserole à part

Menestra de Palencia

avec un peu de jus de citron car l'eau ne sera pas pour les autres légumes. (Cela veut dire que le reste des légumes seront cuits un par un, sans changer l'eau).

Dans une autre casserole, faites chauffer l'huile et faites frire l'ail jusqu'à ce qu'il soit à moitié doré. Ensuite, ajoutez les oignons et faites revenir à petit feu pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez à cela le jambon et faites revenir. Ajoutez le vin blanc, l'eau de la cuisson des légumes et laissez bouillir. Ajoutez les légumes. Panez certains d'entre eux (comme l'artichaut) de farine et des œufs. Ajoutez le persil et laissez mijoter pendant cinq minutes.