



# Los platos fáciles y gustosos del Txulotxo

## Puerros con jamón york gratinados

**Ingredientes para cuatro raciones:** 8 puerros, 8 lonchas de jamón york, 1/2 l. de bechamel, 2 dl. de nata líquida, unos 50 grs. de queso Emmental, 3 nueces de mantequilla, pimienta blanca y sal.

**Elaboración:** Cortar el blanco de los puerros y desprenderles de la zona exterior. Lavarlos.

Cocer los puerros en agua hirviendo con sal. Cuando haya adquirido su punto, se sacan y se escurren. Dejar templar. Entonces, envolver cada puerro con una loncha de jamón york.

Cuando estemos preparando la bechamel y falten cinco minutos para terminarla, se añade la nata líquida, se salpimenta y se deja terminar.

Colocar en una fuente de horno los puerros cocidos envueltos en jamón york. Taparles con la bechamel. Espolvorear el queso rallado. Y depositar las nueces de mantequilla en

trocitos por encima.

Meter a horno muy caliente, a gratinar, durante unos minutos, hasta que tome color.

## Salmonetes sobre pan frito a la mantequilla de anchoas

**Ingredientes para cuatro personas:** 8 salmonetes de 200 grs. cada uno, 8 ronchas de pan cortadas en transversal para que tengan igual largura que los salmonetes, 12 nueces de mantequilla, 1/2 limón, perejil picado, 2 anchoas en aceite, unas gotas de aceite de oliva, harina para enharinar, pimienta blanca y sal.

**Elaboración:** Mandar limpiar los salmonetes en la pescadería. Lavarlos. Salpimentarlos. Enharinarlos.

Picar finísimamente las anchoas y unir con una nuez de mantequilla.

Poner los salmonetes a la plancha o, en su

defecto, en una sartén con unas gotas de aceite. Tener cinco minutos aproximadamente por cada lado.

A la vez, depositar en una sartén colocada a fuego medio ocho nueces de mantequilla. Freír en ella las ronchas de pan. Una vez frito, se saca y se unta con la mezcla de anchoas picadas con mantequilla.

Depositar los salmonetes sobre las ronchas de pan.

A la vez, poner una sartén a fuego medio con tres nueces de mantequilla. Nada más derretirse, se vierte el zumo de limón, el perejil picado, se salpimenta ligerísimamente y se retira inmediatamente. Rociar con esta salsa los salmonetes.

**Nota:** se puede acompañar de unas patatas al vapor o de unas patatas paja fritas.  
\* Txulotxo: restaurante de Pasajes San Juan.