



Rezepte aus der Behr Küche

Romanica rehogada



Ingredientes para 4 personas

2 Romanicas
1 paquete de panceta
1 cucharada de aceite para rehogar
100g de crema fresca
1 diente de ajo
Sal y pimienta
Vinagre y miel

Consejos de preparación y conservación:

Separar las hojas de Romanica, lavarlas y centrifugarlas. Tomar tres o cuatro hojas y enrollar una loncha de panceta en torno a estas. Pasar el diente de ajo por el prensaajos, añadirlo a la crema fresca y mezclarlo. Añadir sal, pimienta, vinagre y miel. Freír los rollitos de Romanica en una sartén con aceite y servirlos con la salsa dip.