

Será por recetas



Croquetas de queso y hierbas

Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 02/04/2012

Ingredientes

- 75 g de queso de bola tipo gouda
- 25 g de queso gruyere
- 225 g de harina de galleta
- 2 huevos
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharadita de romero o tomillo
- 1 cucharada de mostaza francesa
- pan rallado
- aceite oliva
- sal
- pimienta

Elaboración

Primero hay que rallar los quesos y mezclarlos con la harina de galletas y las hierbas finamente troceadas.

Añadir un huevo entero, la yema de otro y la mostaza. Mezclar los ingredientes y condimentar con sal y pimienta.

Dividir la masa en 12 trozos con forma cilíndrica.

Rebozar cada croqueta en clara de huevo y, a continuación, hacer rodar en pan rallado. Freír en aceite bien caliente.



Autor receta de Croquetas de queso y hierbas

Quanttron

 53 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 02/04/2012