

Será por recetas



Croquetas de queso

Tapas y Pinchos, Recetas fáciles

 4 Personas

 35 Minutos

 Fácil

 Enviada el 02/05/2012

Ingredientes

- 175 g de queso cabrales
- 2 cucharadas de mantequilla
- aceite de oliva
- 3 cucharadas de harina
- 1 huevo
- perejil picado
- 700 ml de leche
- 3 rebanadas de pan seco

Elaboración

Primero batir el queso, la harina y la leche.

Fundir en una sartén la mantequilla, echar la pasta preparada, removiéndolo todo el rato a fuego lento durante 15 minutos.

Echar el contenido de la sartén en una fuente honda y dejar que se enfrie. Batir el huevo en un plato y rallar el pan. Con dos cucharas, separar porciones de la pasta fría de queso, hacer croquetas y pasarlas primero por el huevo y después por el pan rallado.

Calentar aceite en una sartén y freír las croquetas hasta que se doren.

Sacarlas de la sartén, dejarlas escurrir en papel de cocina y espolvorear con un poco de perejil.



Autor receta de Croquetas de queso

BlueTropical

 50 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 23/04/2012