

Croquetas de queso manchego

Descripción

Esta receta me la ha pasado Clara y he de decir que están muy ricas, que el queso manchego les da un toque. Le he añadido un ingrediente que no estaba en su receta.



Ingredientes: (según el tamaño que tengan a mi me han salido 30 unidades).

- * 100 gr de queso rallado manchego, curado o semicurado. El tipo de queso es opcional, poned el queso que os guste.
- * 100 de mantequilla o si preferís aceite de oliva.
- * 250 gr de harina.
- * 1 litro de leche entera del tiempo o fría.
- * 1/2 cebolleta mediana.
- * Pan rallado, aceite de oliva, sal, huevo.



Preparación:

En una olla baja y ancha ponemos la mantequilla (o el aceite) a calentar a fuego medio.



Cuando se funda poner la cebolleta picada muy, muy fina. Cuando este pochada añadimos la harina y damos vueltas para que se vaya cociendo, ir cogiendo un color tostado.



Es entonces cuando añadimos la leche poco a poco, seguimos removiendo sin parar para que no se nos pegue en el fondo. Tenemos que echar toda la leche, seguimos removiendo, todo esto a fuego medio o bajo.

Cuando hayamos puesto toda la leche añadimos el queso, seguimos dando vueltas, **ojo que el queso se pega a la olla muy fácilmente.** Removemos y cuando veamos que la masa se despegue de la olla, quiere decir que ya está hecha.

La pasamos a una fuente para que enfríe y podemos hacer dos cosas o taparla con film o pasar por encima con un poco de mantequilla, todo esto se hace para que no se forme costra.



Cuando haya templado formamos las croquetas, las pasamos por huevo y pan rallado, las freímos en una sartén, las ponemos en papel de cocina para quitar el exceso de aceite !! Y LISTO !!



Consejo: Si al echar la leche veis que os quedan grumos, no lo dudéis: Batir la masa con la batidora y añadir a los grumos. El secreto de unas buenas croquetas, a parte de los ingredientes: **es trabajar mucho la masa.**

Categoría

1. Aperitivos

Fecha de creación

septiembre 3, 2014

Autor
admin

default watermark