



Croquetas de queso

Croquetas de queso

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

170gr. de queso fresco, 1 vaso de leche, 50gr. de harina, 50gr. de mantequilla, 4 huevos, aceite, pan rallado, pimienta, sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se baten 3 yemas de huevo junto con las claras de 2 de ellos en un cazo.
- 2) Se añade la harina y la leche y se bate hasta que esté bien mezclado y sin grumos.
- 3) Se añade la mantequilla derretida y el queso cortado en tacos muy pequeños.
- 4) Se sazona con pimienta y sal y se pone a fuego lento hasta que llegue a punto de ebullición.
- 5) Se deja hervir durante 5 minutos, sin dejar de remover hasta que espese.
- 6) Se retira del fuego y se deja enfriar.
- 7) Se forman las croquetas.
- 8) Se pasan por huevo batido y luego por el pan rallado.
- 9) Se fríen en abundante aceite caliente y listas para servir calientes.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/primer-plato/croquetas-de-queso-264.php>