

# Croqueta de camembert con compota de tomate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** mariaje mol



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Se queda menos graso si le añadimos 1 cucharada de agua por huevo al batirlo.

## Descripción:

Deliciosos bocaditos de queso camembert ideales para un entrante o el aperitivo.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. de Tomates
- 200 gr. de Azúcar
- El zumo de un limón
- 1 Queso camembert
- Harina
- 2 Huevos
- Pan rallado
- Aceite para freír

## Preparación:

### Paso 1

Cortar el queso en cuñas de medio cm. y meter en el congelador.

### Paso 2

Pelar y despetitar los tomates, y después cortar en dados. Saltear el tomate y añadir el azúcar para hacer una mermelada. Mirar que no se queme y añadir el zumo de limón.

### Paso 3

Empanar el queso con harina, huevo y pan rallado y freír en aceite caliente. Acompañar de la compota.

