Croqueta de camembert con compota de tomate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Aurea Peque



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 despepitar 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.