

## Croquetas de trufa y mozzarella



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

### Descripción:

### Ingredientes para 4 personas :

- 50 g. de mantequilla
- 50 g. de harina
- 500 ml. de leche
- 75 g. de queso mozzarella
- 2 trufas
- 1 pizca de nuez moscada
- Pan rallado
- 1 huevo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## Preparación:

### Paso 1

Calentar la mantequilla en un cazo grande, añadir la harina y remover bien hasta que se dore un poco. Añadir la leche poco a poco y sin dejar de remover. Echar también la sal, la pimienta y la nuez moscada mientras removemos hasta que obtengamos una textura espesa. Rallamos la mozzarella y picamos las trufas, lo echamos en la bechamel y removemos, la dejamos enfriar completamente. Formamos las croquetas con ayuda de una cuchara y las rebozamos en harina, huevo y pan rallado. Las freímos en aceite muy caliente hasta que estén doradas y las dejamos escurrir en papel de cocina.