Croquetas de cabrales

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Cobra



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 dl de aceite de oliva
- 60 g de harina
- 3 huevos
- 1/2 l de leche
- 50 g de mantequilla
- 200 g de pan rallado
- 120 g de queso de Cabrales
- Pimienta
- Sal

Preparación:

Paso 1

Ponemos una sartén al fuego con la mantequilla. Añadimos la harina removiendo unos segundos y vamos añadiendo la leche poco a poco hasta obtener una bechamel poco espesa. Salpimentamos. Añadimos a la sartén el cabrales en trozos pequeños y salpimentamos. Removemos unos segundos y pasamos la mezcla a una fuente extendiendo la masa para que se enfríe. Una vez fría, la dejamos reposar unas horas en la nevera. Pasado un tiempo, formamos las croquetas con la masa, ayudándonos con dos cucharas. Pasamos las croquetas por los huevos batidos y a continuación por el pan rallado. Calentamos abundante aceite en una sartén y freímos las croquetas hasta que estén doradas. Las sacamos, dejamos escurrir sobre papel absorbente y las servimos bien calientes.