Croquetas de queso huidizas

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Carlos Santana

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de mantequilla
- 3 hojas de gelatina
- 50 g de cebolla
- 250 ml de caldo de pollo
- 75 g de camembert sin corteza
- 8 cucharadas de nata líquida
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Para las croquetas:
- Unas hojas de pasta filo
- Harina
- Pan rallado
- 1 huevo batido
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Preparación de la masa: Remojar la gelatina en agua fría. Sofreír la cebolla picada en la mantequilla, añadir la harina, dejar que se cocine y regar con el caldo. Añadir el queso y cocer 10 minutos sin dejar de mover. Salpimentar, añadir la nuez moscada e incorporar la gelatina escurrida. Semimontar la nata e incorporarla a la crema. Extender en una fuente rectangular, dejar enfriar y meter en la nevera 2 h. Preparación de las croquetas: Cortar dados de la masa preparada anteriormente (de 1,5 x 1 cm) y colocarlos en el centro de

rectángulos de pasta filo de 5 x 4 cm. Doblar los 4 lados y rebozar en harina, huevo y pan rallado, sellando los pliegues de los lados. Freír por tandas en aceite caliente hasta que se doren. Escurrir el exceso de aceite, colocar en una bonita fuente y servir.