

# Croquetas de queso huidizas



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Kriss



**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. Salpicar, 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.**