# Crujientito de Mahón

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



**Tiempo:** + de 2 horas
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Entrante
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 5 personas :

- 175 g de queso Mahón semicurado
- 25 g de mantequilla
- 65 g de harina
- 350 ml de leche
- 1 huevo
- 100 g de kikos

## Preparación:

### Paso 1

Rallamos el queso y calentamos la leche en el microondas. Ponemos la mantequilla en un cazo a fuego medio y cuando esté caliente añadimos la harina y removemos bien hasta que esté doradita. Añadimos poco a poco la leche mientras removemospara que no se pegue. Añadimos una pizca de sal, retiramos del fuego y añadimos el queso rallado. Removemos para que se mezcle y dejamos enfriar hasta el día siguiente. Picamos los kikos, hacemos bolitas de masa y las rebozamos, primero por huevo y luego por los kikos molidos. Freímos en aceite

*bien y retiramos a papel absorbente.*