Crujientito de Mahón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Matagallos



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.