

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Irene RESA



**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 removemos para 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.***