Croquetas de espinacas y queso Idiazabal

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

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- - PARA 50 Unidades:
- 150 g de espinacas
- 100 g de queso Idiazábal
- 1 l de leche
- 100 g de mantequilla
- 140 g de harina
- 250 g de harina para rebozar
- 5 huevos para rebozar
- 250 g de pan rallado para rebozar
- aceite vegetal o de girasol (para freir)
- sal - pimienta

Preparación:

Paso 1

Pon agua a hervir con un poco de sal e introduce las espinacas limpias. Cocina durante 5 minutos, escurre y reserva. Para la bechamel, derrite la mantequilla en una cazuela, incorpora la harina y mezcla bien. Vierte la leche (previamente calentada) poco a poco sin parar de remover hasta conseguir una consistencia espesa (5-8 minutos). Añade el queso rallado, remueve bien e incorpora la espinaca finamente picada. Salpimienta. Tritura con la batidora.

Paso 2

Extiende la bechamel en una fuente y úntala por encima con un poco de mantequilla (para que no se haga una capa gruesa en la superficie). Déjala enfriar en el frigorífico unas 2 horas aproximadamente. Para hacer las croquetas, pon un plato con harina, otro con pan rallado y bate los huevos en un bol. Coge porciones de bechamel, pásalas por el huevo, la harina y el pan rallado. Fríelas en abundante aceite vegetal caliente y

escúrrelas sobre papel absorbente.