

Recetario

CROQUETAS DE CECINA Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:

1/2 cebolla (opcional)	<u>Para rebozar:</u>
50gr de harina	Pan rallado
50gr de mantequilla	Huevo
500ml de leche	Aceite de Oliva
1 rulo de cabra	
60gr de cecina	
Nuez Moscada	
Sal	



PASO A PASO:

Picamos la cecina y el rulo de Cabra en trozos pequeños.

En una cazuela, ponemos la mantequilla y la cebolla bien picada y dejamos a fuego lento.

Una vez hecha, añadimos la harina y removemos para que se dore bien.

Mientras, vamos calentando la leche.

Cuando la harina coja el color de la mantequilla vamos echando poco a poco la leche templada y vamos removiendo con la varilla para que no salgan grumos.

Añadimos la pizca de nuez moscada, la sal y seguimos moviendo.

Ponemos el queso, la cecina y movemos hasta que nos quede la textura adecuada.

Lo estiramos en una bandeja y lo dejamos enfriar 12 horas.

Pasado ese tiempo hacemos bolitas.

Las pasamos por huevo y pan rallado y las freímos en una sartén con abundante aceite caliente.

Presentación:

En una bandeja ponemos una cama de canónigos y las croquetas encima.

