

Croquetas de queso de cabrales

Subida por antonio el 07/04/2010

Etiquetas: Entrantes, Tmx



INGREDIENTES

50 g. de Mantequilla

25 g. de Aceite

85 g. de Harina

400 g. de Leche

1 Pastilla de caldo

125 g. de Queso de Cabrales

PREPARACIÓN

Todos los ingredientes en el vaso, EXCEPTO EL QUESO, mezclar 10 segundos velocidad 8 y a continuación 7 minutos, 90 grados, velocidad 5.

Cuando falte 1 minuto para terminar añadir el queso troceado.

Dejar enfriar la masa.

OTROS COMENTARIOS

Truco: echad un chorrito de aceite al huevo para rebozar para que no se abran al freirlas.

Si veis que la masa no ha quedado muy consistente, primero las pasais por pan rallado luego por el huevo y otra vez por pan rallado.