

Croquetas líquidas de queso

Type de plat: Entrantes · Origine: Mesacamilla · Auteur: Soufflé

INGRÉDIENTS

0	
8 cucharada/s	Nata — líquida
	Sal
	Aceite oliva — virgen extra
	Agua
	Pan — rallado
14	Gelatina en hojas — pequeñas
4 hoja/s	Pasta filo ó pasta brick
100 gr	Queso — curado Gran Capitán
2	Cebolletas
700 ml	Caldo de pollo
	Harina repostería
	Huevos — batido
	Perejil

PRÉPARATION

Pon las hojas de gelatina en un recipiente con agua fría.

Pica las cebolletas finamente y ponlas a pochar en una cazuela con aceite. Cuando coja un poco de color, agrega una cucharada de harina. Vierte el caldo de pollo poco a poco sin dejar de remover con una varilla manual.

Pica el queso en dados e incorpóralo y espera a que se funda. Sazona y agrega las hojas de gelatina remojadas. Bate hasta que queden incorporadas a la masa y vierte la nata montada a mano y mezcla.

Retira del fuego y pasa la masa a un recipiente. Deja reposar hasta que endurezca. Corta la masa en cuadraditos y envuelve cada uno con un trozo de pasta filo. Sirve en una fuente amplia y decora con una rama de perejil.

Comentario de Marisa

Tienen un paso más: envolver la masa en la pasta filo antes del rebozado en harina, huevo y pan rallado.

MAVILLUM