

Croquetas líquidas de queso

Tipo de plato: Entrantes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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.