

Receta de Croquetas de Carne Rellenas de Queso

17 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas **Croquetas de Carne Rellenas de Queso**, son fáciles de preparar y resultan muy ricas y jugosas, en casa hemos quedado encantad@s con ellas y seguro que las volveremos a comer más veces, espero que os gusten.

Ingredientes

- Carne picada de pollo y pavo (medio kg o más según comensales)
- Ajo y Perejil picado
- Huevos (dos)
- Sal
- Miga de pan (una rebanada)
- Leche (un vasito)
- Levadura (una cucharadita)
- Pan rallado
- Harina
- Queso manchego tierno (un trocito por croqueta)
- Aceite de oliva para freír

Modo de Preparación

1. Batir los huevos en un bol y añadir la carne picada, mezclar bien
2. Espolvorear ajo y perejil picado y un poco de sal, mezclar todo
3. Poner la miga de pan en remojo con la leche templada para que se esponje mejor, añadirla al bol de la carne y mezclar aplastándola con un tenedor
4. Echar la levadura y remover, después ir poniendo pan rallado hasta que quede una mezcla manejable pero no muy dura
5. Coger porciones de carne y meter dentro una cuña de queso, cerrar bien la croqueta que tape todo el queso
6. Pasarlas por harina y freír en aceite caliente hasta que queden doraditas, si lo hacéis en freidora mejor porque se harán por todos lados
7. Servir calientes y si queréis acompañadas de una ensalada o patatas fritas y....buen provecho!!!