

Receta de Croquetas Con Queso de Cabrales

20 Mayo 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta fácil y rica receta de croquetas, seguro que os van a gustar y sobre todo a los amantes del queso de cabrales que quedarán encantados con su rico sabor.

Ingredientes

- Bechamel (medio litro)
- Queso cabrales (150grs)
- Nueces (25grs)
- Sal
- Pimienta negra molida
- Nuez moscada
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Preparar una bechamel según vuestra costumbre
2. Antes de retirarla del fuego, añadir el cabrales partido en trocitos y las nueces picaditas, echar un poco de sal, pimienta negra molida y nuez moscada
3. Remover bien para que se mezclen todos los ingredientes y retirar del fuego, volcar en una fuente
4. Dejar que repose unas horas
5. Cuando esté fría, formar las croquetas alargadas o redondas según vuestra elección y pasarlas por pan rallado
6. Podéis meterlas al congelador para que queden más consistentes
7. Freír en aceite de oliva caliente y....buen provecho!!!