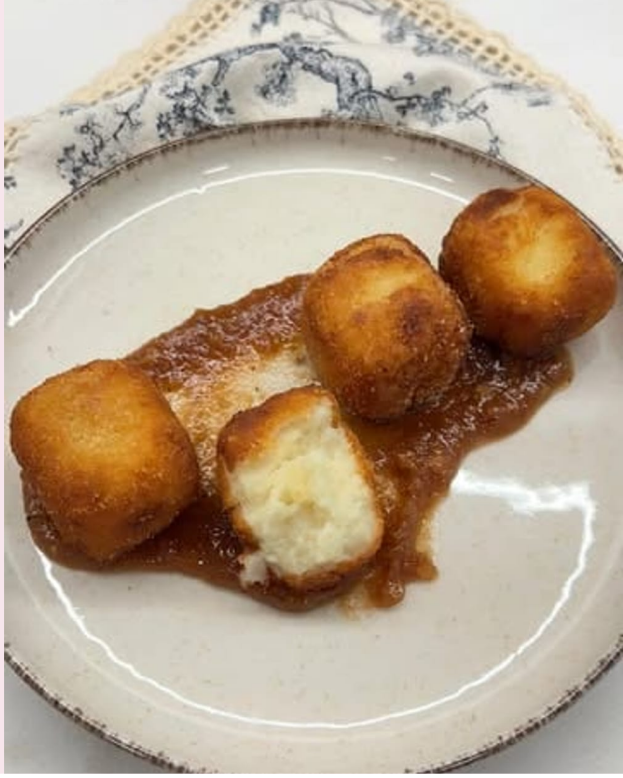
Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES · VEGETARIANO

Croquetas de queso curado con salsa de membrillo

6 raciones · 620 kcal

Ingredientes

- **30 g** de AOVE
- **30 g** de mantequilla
- **150 g** de harina
- **500 g** de leche (a temperatura ambiente)
- **250 g** de queso curado de oveja, en trozos
- **2** huevos batidos
- **200 g** de pan rallado
- Aceite para freír

SALSA DE MEMBRILLO

- **100 g** de dulce de membrillo
- **100 g** de agua

POR RACIÓN

Proteínas	**23 g**
Grasas	**33 g**
Hidratos	**58 g**
Fibra	**2,5 g**

Elaboración

1. En la sartén: un chorrito de aceite de oliva, mantequilla y harina... y cocinamos.
2. Añadimos la leche poco a poco, sin dejar de remover. Cuando tenga una textura cremosa, incorporamos el queso.
3. Dejamos que se funda bien y vertemos la masa en un recipiente. Llevar a la nevera unas horas, hasta que esté firme.
4. Después, formamos las croquetas: primero huevo, luego pan rallado... y listas para freír.
5. Para el toque especial: en un cazo, membrillo con agua, a fuego suave, hasta conseguir una salsa ligera.
6. Freímos las croquetas en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y crujientes, y las dejamos sobre papel absorbente.
7. Servimos con la salsa de membrillo por debajo, colocamos las croquetas encima.

RECOMENDACIONES

Empezamos con un buen queso de oveja curado, que marque la diferencia.

Hecho con CookNest