El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Las Lometas

4 raciones 464 kcal

Ingredientes

CROQUETAS

- **70 gramos** de lomo embuchado
- **50 gramos** de queso manchego
- **150 gramos** de queso crema

SALSA

- **1 cucharada** de mostaza dijon
- **3 cucharadas** de mayonesa
- Limón exprimido
- Pimienta negra recién molida hace un año
- **1 cucharada** de miel
- Un poco del líquido de los pepinillos
- Un toque de pimentón de la vera
- **5** gotitas de tabasco
- **1** pepinillo

REBOZADO

- Pan rallado al gusto
- **2** huevos
- Aceite

Elaboración

CROQUETAS

1. Mezclar el lomo, el queso manchego y el queso crema hasta que se rocen unos con otros
2. Verter toda la mezcla en un recipiente transparente
3. Cortar un trozo de papel film y colocarlo de forma que quede en contacto con la mezcla
4. Llevar directamente al congelador durante una hora

SALSA

5. Picar el pepinillo lo suficientemente fino
6. Añadir todo al bol de conejito y mezclar

REBOZADO

7. Poner el pan rallado en un plato y los huevos en otro
8. Pasar las croquetas primero por el pan rallado, después por el huevo y otra vez por el pan rallado
9. Calentar aceite en la sartén
10. Freír las croquetas una a una, moviéndolas sin parar para que no se peguen por un lado

RECOMENDACIONES

Según el creador, son croquetas sin bechamel y se pueden hacer con lomo embuchado en lugar de jamón serrano.
No lleva sal añadida porque el lomo ya viene bastante salado.

POR RACIÓN	19 g Proteínas	34 g Grasas	23 g Hidratos	1,5 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu
cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu