



# CROQUETAS DE CABRALES

*Iovana Ocampos*

## INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

3 litros de leche  
18 cucharadas de harina/ 270 gr  
150-180 gr de queso cabrales  
60 gr de mantequilla  
4 cucharadas de aceite de oliva  
Sal y pimienta blanca( al gusto)  
Para el rebozado:  
Harina  
Pan rallado

## TAGS

#cabrales croquetas





1

Empezar la bechamel fundiendo la mantequilla con el aceite. Añadir la harina y remover enérgicamente asta obtener una especie de arena. En ese momento empezamos a añadir la leche poco a poco y no paramos de remover. Este es el momento más importante de la bechamel tenemos que asegurarnos de que la harina se disuelve completamente en la leche antes de que esta empiece a hervir.



2

Una vez empieza a hervir salamos y comenzamos a unir el queso cabrales poco a poco (siempre probando) para que nos nos quede demasiado fuerte la masa. En mi caso aquí es cuando le añado también la pimienta blanca. Dejar que la harina hierva y no parar de mover bien para que no se pegue la bechamel.



3

Verter la masa en una fuente y untarla con mantequilla para que no le salga costra. Dejar por al menos seis horas



4

Hacer bolas sin dejar recovecos para que no se abran al freír. Bolas bien homogéneas.



5



6

Enharinar las bolas





7

Pasarlas por huevo. Pan rallado y listas para freír!



8

Importante para que no se abran las croquetas que no haya recovecos sin harinar y el aceite debe estar bien caliente. ON EGIN!

