



Platos Principales

Croquetas de papas y queso Azul

Ingredientes:

- * 1 vaso de leche Tregar
- * 2 huevos.
- * 30 g de manteca Tregar.
- * 500 cc de agua.
- * pimienta y sal (a gusto).
- * pan rallado (cantidad necesaria).
- * aceite (para freir).
- * 3 cucharadas de nueces picadas.
- * 1 caja de purÃ© de papas en copos.
- * 250 g de queso Azul Tregar.

Preparaci3n:

Coloque el agua con la manteca Tregar y el queso Azul Tregar cortado en trocitos sobre fuego. Cuando la preparaci3n rompa el hervor y el queso Azul Tregar comience a derretirse, retire del fuego. AÃ±ada la leche y condimente con sal y pimienta. Agregue el purÃ© en copos y las nueces, mezcle y deje entibiar. Tome porciones, forme esferitas y pÃ¡selas por pan rallado, luego por los huevos batidos y nuevamente por pan rallado. FrÃ©alas en abundante aceite caliente.

Tiempo de Preparaci3n: 15 minutos.

Porciones: 5