

Croquetas de queso Maxorata con pimentón

Maxorata cheese with paprika croquettes

Ingredientes

150 g de mantequilla

150 g de harina

1l de leche

250 g de queso semicurado
untado con pimentón Maxorata

Harina

Huevos

Pan rallado

Sal y pimienta

Prepara una bechamel con la mantequilla, la harina y la leche. Ralla el queso y añádelo a la bechamel fuera del fuego. Deja enfriar.

Moldea las croquetas. Enharínalas, pásalas por huevo y pan rallado y fríelas en una sartén con aceite bien caliente.

Ingredients

150 g butter

150 g flour

1l milk

250 g Maxorata semi-cured
cheese with paprika

Flour

Eggs

Breadcrumbs

Salt and pepper

Prepare a bechamel with the butter, flour and milk. Grate the cheese and add to the bechamel away from the heat. Leave to cool.

Shape into croquettes. Flour them, roll then in egg and breadcrumbs and fry in a pan with hot oil.