

CROQUETAS DE CECINA Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES:

- 100 gr de mantequilla o margarina
- 230 gr de harina
- 800 gr de leche de cabra (la hay en mercadona , aunque yo use leche normal)
- Sal
- 100 gr de queso de cabra
- 100 gr de cecina

PREPARACION:

1. Poner la cecina en el vaso y darle 3 o 4 golpes de turbo.
2. Sin lavar el vaso poner la mantequilla y programar 2 min , 100º , vel 1.
3. Añadir la harina y programar 3 min , 100º , vel 2.
4. Añadir la leche y la sal y programar 6 min , 100º , vel 4.
5. Añadir el queso y una cucharada de cecina y programar 5 min , 100º , vel 4.
4. Cuando falten 2 min para acabar , añadir el resto de cecina.
6. Rectificar de sal si fuera necesario , dejar enfriar y formar las croquetas , freirlas en abundante aceite y.....a disfrutar!