



## RECETAS DE COCINA

*Croquetas de roquefort*

*Dificultad: baja*

*Precio: bajo*

*Tiempo de elaboración:  
30 minutos, más el tiempo  
de enfriarse la masa.*

*Ingredientes para  
1 kg de croquetas.*

- 200 g de queso roquefort
- 600 cl de crema de leche con un 22% de materia grasa
- 150 g de harina
- 150 g de mantequilla
- 1 cebolla grande
- 1 butifarra negra de "faves"
- 1 pote de tomates secos a la italiana (napolitana)
- huevo
- pan rallado
- aceite de girasol

*Maridage:*

*Vino Tinto: Loriñon Crianza*

*Origen: Rioja*

## LA MASIA



DE LA  
BOQUERIA

## PLAERS GASTRONÒMICS

14



## *Croquetas de roquefort.*

Preparación:

Deshacer la mantequilla en una cazuela y sofreír la cebolla cortada bien pequeña con una pizca de sal. Después añadir el queso rocafort cortado a dados para que se deshaga. Y batir la crema de leche con el queso para que quede bien deshecho.

Mezclarlo con el roux para hacer la masa de las croquetas y cocinarlo hasta que no se enganche a la cazuela. Después, freír la butifarra y los tomates cortados bien pequeños con el aceite de la maceración de los tomates, y lo añadís a la masa. Dejar enfriar la masa, en la nevera, cubierta con un papel film en contacto con ella. Una vez fría, la estiráis. Hacer las croquetas y las rebozáis con huevo y pan rallado.

Para acabar, calentar el aceite en una sartén, freír las croquetas. ¡Y listos !.