



CROQUETAS LÍQUIDAS DE QUESO

Ingredientes (para 25 unidades):

- ☐ 100 g queso cheddar
 - ☐ 1 cucharada colmada de harina
 - ☐ 9 g gelatina neutra en polvo
 - ☐ 20 g aceite de oliva suave
 - ☐ 45 g mantequilla
 - ☐ 500 ml caldo de pollo
 - ☐ 100 ml nata líquida
 - ☐ pimienta negra
 - ☐ nuez moscada
 - ☐ sal
 - ☐ harina, huevo y pan rallado para el rebozado
-

Elaboración:

1. En una cazuela al fuego fundimos la mantequilla con el aceite.
2. Añadimos la harina y rehogamos durante un par de minutos sin parar de remover para que la harina no sepa a crudo.
3. Agregamos el caldo de pollo poco a poco mientras movemos continuamente hasta obtener una crema lisa.
4. Incorporamos la nata líquida y el queso cortado en dados (o rallado). Removemos a fuego suave hasta que espese. Retiramos del fuego y ajustamos el punto de sal (con cuidado porque el queso ya contiene sal), pimienta negra y nuez moscada.



5. Añadimos la gelatina en polvo y removemos con unas varillas para asegurarnos que no quedan grumos. Si fuera necesario, pasamos por la batidora eléctrica.
6. Vertemos la mezcla en un molde cuadrado y plano, procurando que su tamaño nos permita obtener una masa de 1 cm de profundidad (yo utilicé uno de 20×20 cm).
7. Dejamos templar la masa antes de introducirla en la nevera, donde tendrá que reposar 24 horas.
8. Transcurrido el tiempo de enfriado y cuajado, retiramos la masa de la nevera y cortamos en cuadrados de unos 2 cm de lado.
9. Pasamos cada cuadradito por harina, huevo y pan rallado. Repetimos la operación dándole a cada croqueta una capa doble de rebozado. Es importantísimo que no quede nada sin cubrir para que, al freír las croquetas, no se nos salga el relleno.
10. Calentamos abundante aceite en un cacito (a un máximo de 180 °C) y freímos las croquetas. Cuando esté doradas por todos lados, las retiramos del aceite y dejamos reposar sobre una fuente con papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
11. Esperar unos 5 minutos antes de servir si no queremos quemarnos!