



INGREDIENTES:

- 200 gramos de queso fuerte (queso azul)
- 80 gramos de mantequilla
- 70 gramos de aceite
- 800 gramos de leche entera
- 200 gramos de harina
- pan rallado para rebozar
- harina para rebozar
- 2 huevos batidos para rebozar
- sal
- pimienta

ELABORACION:

1. Poner en el vaso de Thermomix, la mantequilla y el aceite, y **programar 3 minutos, temperatura varoma, velocidad**
2. Añadir la harina y **programar 1 minuto a temperatura 100 grados velocidad 3.**

3. Añadimos el queso y la mitad de la leche, y **mezclamos 10 segundos a velocidad 7**.

4. Añadimos el resto de la leche, sal y pimienta al gusto, y **programar 9 minutos, temperatura varoma, velocidad 4**.
Al término,
mirar el punto de sal, y si es necesario rectificar y volver a **amasar 10 segundos a velocidad 4**.

5. Pasamos la masa de las croquetas a una manga pastelera con una boquilla ancha, o la ponemos en un recipiente a esperar que enfríe, una vez enfriado, pasar a la nevera y esperar tres o cuatro horas para poder manejar bien la masa, antes de formar las croquetas.

6. Formamos las croquetas con la ayuda de una manga pastelera o como tengamos costumbre, e ir pasándolas, primero por harina, después por el huevo batido, y finalmente por pan rallado.

7. Las freímos en una freidora o en un cazo hondo, poner abundante aceite, y una vez bien caliente, ir friendo de pocas en pocas, para que no se enfríe el aceite y no se abran.

8. Cuando estén doradas, sacar a un plato preparado con doble papel absorbente, para eliminar el exceso de aceite. Servir calentitas.

Nota: Salen bastantes croquetas con estos ingredientes, con lo cual si no las vamos a gastar todas las podemos congelar antes de freír, y al ir a consumirlas, sacar y freír directamente sin necesidad de descongelar, igual que lo hemos hecho anteriormente, pocas croquetas, en aceite, calentito, y al ponerlas, bajar el fuego, y freír más lentamente, para que no se queden medio congeladas por dentro.

Variante: Se puede cambiar la mantequilla, por 80 gramos, de aceite, o el aceite por 70 gramos más de mantequilla, aunque como mejor resultado un poco de cada.

