

Croquetes de formatge Idiazábal

País Basc

Leire Díaz Arrieta

Ingredients

1 litre de llet
300 g de farina
200 g de formatge Idiazábal ratllat
250 g de mantega
Pa ratllat tamisat
Ou
Oli d'oliva
Sal



Preparació

Foneu la mantega, afegiu-hi la farina i barregeu-ho bé.

Bulliu la llet, barregeu-la amb la mescla anterior i bateu-ho insistentment.

Ratlleu el formatge i barregeu-lo amb la resta d'ingredients.

Coeu-ho durant uns 12 minuts sense deixar de remenar.

Assaoneu-ho i remeneu-ho de nou.

Deixeu refredar la massa i feu-ne unes boletes. Passeu-les per farina, després per ou i després per pa ratllat. Fregiu-les en oli ben calent fins que quedin daurades.

Traieu-les un cop siguin cuites i poseu-les en una safata amb paper absorbent per a treure'n l'excés de greix.

Serviu-les calentes.