

Croquetas de Parmesano y nueces

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 30 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

El parmesano es un queso rico en fósforo, mineral que participa en la formación de dientes y huesos.

Modo express

1. Pele y trocee la cebolla.
2. Vierta las 4 cucharadas de aceite en la cubeta, programe el menú Freír/Sofreír a 151º durante 20 minutos y sofría la cebolla unos 6 minutos.
3. Añada la harina y saltee 2 minutos más. A continuación agregue la leche poco a poco y sin parar de remover, para que no se formen grumos. Cuando la masa esté homogénea, salpimiente, agregue el queso y las nueces y mezcle de nuevo. Cancele el menú.
4. Cuando la pasta esté fría, haga bolitas con ella.

5. Reboce las bolitas con el huevo batido y el pan rallado, en este orden.
6. Vierta las 4 medidas de aceite en la cubeta, programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 20 minutos y espere 5 minutos para que se caliente el aceite.
7. Fría las croquetas en tandas, dorándolas por ambos lados.