https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/croquetas-en-vaso-de-ixp-lacon-gallego-queso-dop-arzua-ulloa-ixp-grelos-de-galicia-y

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

Croquetas ¨en vaso¨ de IXP Lacón Gallego, queso DOP Arzúa-Ulloa, IXP Grelos de Galicia y IXP Pan de Cea

Moderada
30 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 150 g IXP Lacón Gallego cocido
- ½ kg queso DOP Arzúa-Ulloa
- 1/4 queso DOP Arzúa-Ulloa curado
- 1l Leche entera de Artesanía Alimentaria
- 380 g IXP Grelos de Galicia
- 1/4 Bollo de Pan de Cea
- 50 g mantequilla
- 50 g harina

Croquetas de Lacón Gallego, queso Arzúa-Ulloa y el curado, leche de Artesanía Alimentaria, Grelos de Galicia y Pan de Cea.

Comenzamos la receta picando el Lacón Gallego en trozos muy pequeñitos, hacemos la misma operación con los grelos y salteamos tanto el lacón picadito como los Grelos de Galicia, hasta que el grelo evapore toda su agua.

Por otro lado arrancamos un bechamel básico con mantequilla, dejamos dorar la harina y ligamos todo con leche de Artesanía Alimentaria. A esta bechamel le vamos a añadir el queso Arzúa-Ulloa en trozos y lo batimos hasta que derrita.

Cogemos la miga del Pan de Cena, picamos y salteamos en una sartén añadiendo queso Arzúa-Ulloa curado. Dejamos que se cocine hasta que se empiece a derretir.

Para el montaje de este plato, cogemos un recipiente y cubrimos la parte baja con el salteado de Lacón Gallego y Grelos de Galicia, a continuación bañamos con la bechamel de queso Arzúa-Ulloa y finalizamos con el salteado de pedazos de pan con el queso Arzúa-Ulloa curado. Decoramos a nuestro gusto.