

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

Croquetas "en vaso" de IXP Lacón Gallego, queso DOP Arzúa-Ulloa, IXP Grellos 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

1 l Leche entera de Artesanía Alimentaria

380 g IXP Grellos de Galicia

1/4 Bollo de Pan de Cea

50 g mantequilla

50 g harina

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

Comenzamos la receta picando el Lacón Gallego en trozos y los Grellos de Galicia. Luego hacemos la misma operación con los grelos y salteamos los trozos de lacón y los grelos picadito como los Grellos de Galicia, hasta que el grelo esté dorado.

Por otro lado arrancamos un bechamel básico con mantequilla y harina. Una vez hecho el bechamel, añadimos la leche de Artesanía Alimentaria y la vamos a añadir el queso Arzúa-Ulloa en trozos y lo dejamos que se derrita.

Cogemos la migas del Pan de Cena, picamos y salteamos en una sartén con mantequilla añadiendo queso Arzúa-Ulloa curado. Dejamos que se derrita y empiece a derretir.

Para el montaje de este plato, cogemos un recipiente y lo llenamos con el salteado de Lacón Gallego y Grellos de Galicia. Luego lo bañamos con la bechamel de queso Arzúa-Ulloa y finalmente lo cubrimos con migas de pan con el queso Arzúa-Ulloa curado. Se sirve caliente al gusto.