

# GALICIA

## EXPERIENCIAS

### DE CALIDADE

## EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos  
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

1l 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 IXP Grellos de Galicia y Pan de Cea.

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

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

Cogemos la miga del Pan de Cena, picamos y salteamos con el bechamel añadiendo queso Arzúa-Ulloa curado. Dejamos que se caliente y empieza a derretir.

Para el montaje de este plato, cogemos un recipiente con el salteado de Lacón Gallego y Grellos de Galicia y lo bañamos con la bechamel de queso Arzúa-Ulloa y finalmente lo rellenamos de pedazos de pan con el queso Arzúa-Ulloa curado. Y listo, a disfrutar.