

Croquetas "en vaso" de IXP Lacón Gallego, queixo DOP Arzúa-Ulloa, IXP Grelos de Galicia e IXP Pan de Cea

Moderada
30 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

150 g IXP [Lacón Gallego cocido](#)

½ kg queixo [DOP Arzúa-Ulloa](#)

1/4 queixo [DOP Arzúa-Ulloa curado](#)

1l Leite enteira de Artesanía Alimentaria

380 g IXP [Grelos de Galicia](#)

1/4 Bola de [Pan de Cea](#)

50 g manteiga

50 g fariña

Croquetas de Lacón Gallego, queixo Arzúa-Ulloa e o curado, leite de Artesanía Alimentaria, Grelos de Galicia e Pan de Cea

Comezamos a receita picando o Lacón Gallego en anacos moi pequeniños, facemos a mesma operación cos grelos e salteamos tanto o lacón picadiño como os Grelos de Galicia, ata que o grelo evapore toda a súa auga.

Por outro lado arrancamos un bechamel básico con mateiga, deixamos dourar a fariña e ligamos todo con leite de Artesanía Alimentaria. A este bechamel imos engadirlle o queixo Arzúa-Ulloa en anacos e batémolo ata que derreta.

Collemos o miolo do Pan de Cea, picamos e salteamos nunha tixola engadindo queixo Arzúa-Ulloa curado. Deixamos que se cociña ata que se empece a derreter.

Para a montaxe deste prato, collemos un recipiente e cubrimos a parte baixa co salteado de Lacón Gallego e Grelos de Galicia, a continuación bañamos co bechamel de queixo Arzúa-Ulloa e rematamos co salteados de migas de pan co queixo Arzúa-Ulloa curado. Decoramos o noso gusto.