

Bocados de queso y papa



Tiempo de
preparación

25 min.

Porciones

5

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

50 ml Huevo San Juan Light

65 g Mantequilla

2 g Sal

200 ml Agua

300 ml Leche evaporada

100 g Hojuela para puré de patatas

3 cda Harina

100 g Queso rallado grueso tipo Edam

125g Queso Edam en cubos

Preparación

1. En un cazo cónico hervir el agua junto con la mantequilla y la sal. Retirar del fuego.
2. Añadir la leche evaporada y el puré de papas, mezclar bien y dejar reposar unos minutos.
3. Agregar el Huevo San Juan Light y la harina tamizada, mezclar bien, añadir el queso hasta formar una mezcla homogénea.
4. Dejar enfriar la preparación en refrigeración para que tenga consistencia.
5. Formar unas bolas aplanadas y colocar los cubos de queso y envolver cerrando bien como bolitas o al gusto.
6. Enharinar las porciones y freír con abundante aceite caliente, dorando ligeramente.
7. Escurrir sobre papel absorbente y servir calientes acompañadas con salsa de su gusto.

Recomendación: también se puede acompañar con alguna ensalada o como guarnición.