

Croquetas de Mac & Cheese



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

10

Ideal para

Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 taza pasta de coditos

2 litros de agua

1 cucharada de sal

1 cuchara de mantequilla

1/2 taza de tocino

1/2 taza de leche

1 taza de crema ácida

1 taza de queso cheddar

1 taza de queso manchego
1 cucharada de ajo en polvo
1 cucharada de cebolla en polvo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta
2 tazas de queso cheddar
3 piezas de Huevo San Juan
1 taza de harina
2 tazas de pan molido
2 tazas de aceite
Salsa de tomate

Preparación

- 1.- Hierve en una olla el agua, agrega la sal y la pasta, cocina hasta que esté suave, cuela y reserva.
- 2.- Calienta una olla a fuego medio con la mantequilla, agrega el tocino y fríe hasta que esté doradito. Añade la leche, la crema, los quesos, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y cocina hasta obtener una mezcla homogénea. Sazona con sal y pimienta, agrega la pasta y cocina un minuto más para integrar. Enfría
- 3.- Mezcla la preparación anterior con el queso cheddar rallado y con ayuda de una cuchara para helados forma bolitas con el Mac & Cheese sobre una charola.
- 4.- En un bowl bate las piezas de Huevo San Juan® con sal y pimienta.
- 5.- Empaniza las bolitas pasando por harina la mezcla de Huevo San Juan® y el pan molido.
- 6.- Calienta en una olla a fuego medio el aceite y fríe las bolitas hasta que estén doradas. Escurre sobre papel absorbente y sirve con salsa de tomate.