



CROQUETAS DE ESPINACA Y MOZZARELLA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 150 gr de espinacas frescas
- 100 gr de Queso Mozzarella La Villita
- 1/2 cebolla
- 500 ml de leche
- 4 cucharadas colmadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de Margarina La Villita
- 1 huevo
- Pan rallado
- Pimienta negra molida
- Sal

MODO DE PREPARACIÓN

En una sartén ponemos las 2 cucharadas de margarina, calentamos a fuego medio y añadimos la cebolla picada. Damos unas vueltas e incorporamos las espinacas.

Bajamos el fuego a lento, espolvoreamos la harina en la sartén y removemos hasta que la harina se tueste ligeramente. Templamos la leche, añadimos un poco en la sartén y removemos. Seguiremos agregando leche poco a poco hasta agotarla, sin dejar de remover suavemente, evitando que se nos formen grumos de harina. Salpimentamos al gusto y seguimos removiendo sin parar hasta que la bechamel (la mezcla) se espese, consiguiendo una masa algo densa y uniforme.

Dejamos enfriar la masa en el refrigerados unos 30 min como mínimo, cubierta por un film, para evitar que se reseque. Cuando la masa esté fría, incorporamos el queso.

Preparamos un plato hondo con un huevo batido y llenamos otro con pan rallado. Cogemos un pellizco de masa con las manos y le damos forma de croqueta, la pasamos por el huevo batido y luego la rebozamos de pan rallado. Repetimos la misma operación para hacer todas las croquetas.

Calentamos una sartén a fuego fuerte con abundante aceite y freímos las croquetas en él, dándoles una vuelta hasta dorar y, ¡listo!