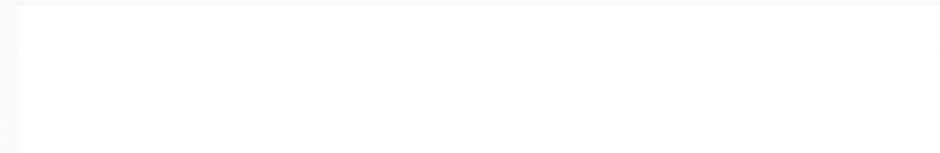




Croquetas de brócoli y queso

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te compartimos esta receta paso a paso de croquetas de brocoli y queso untable ilolay, con solo 15 minutos de horno. Perfectas para acompañar o como entrada.



Complejidad



Intermedio

Tiempo



+60 min

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

4 Quesos

INGREDIENTES

- 2 Tazas de panko
- 1 Cebolla morada
- 2 Huevos batidos
- 100 gr Queso en hebras mix cheddar y parmesano
- 100 gr Queso untable cuatro quesos
- 2 cdas Harina
- 200 gr Brócoli
- 1 cdita Nuez moscada

PREPARACIÓN

1. Saltear la cebolla en una sartén con aceite de oliva y agregar el brocoli picado.
2. Pasar a un bowl de vidrio y agregar el queso untable, el mix de quesos y la harina.
3. Sal pimentar y agregar una cucharadita de nuez moscada.
4. Armar pelotitas y dejar enfriar 1 hora en el freezer.
5. Pasar las pelotitas por huevo batido y luego por panko.
6. Colocar las croquetes en una placa para horno con aceite.
7. Hornear a 180 grados por 15 minutos.