Croquetas de coliflor y queso untable 4 Quesos

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Riquísimas croquetas de brócoli, sanas y fáciles de cocinar, podés servirlas calientes o frías como entrada.

Complejidad	Tiempo	Libre de Glúten	Vegetariana	Producto ilolay
■□□	■■□	□	■	Simple Reggianito rallado 4 Quesos
Fácil	30-60 min aprox.	No	Si	

INGREDIENTES

- 190 gr Queso Untable 4 Quesos
- Sal y pimienta
- 75 gr Queso Rallado
- 2 cdas Perejil
- 1 Cebolla chica o media
- 2 Huevos
- 300 gr Brócoli
- 2 cdas Crema
- 60 gr Pan rallado

PREPARACIÓN

1. Cocinar el brócoli al vapor hasta que esté ligeramente tierno, pero sin que llegue a estar demasiado blando. Dejar enfriar.
2. Con la ayuda de una procesadora o manualmente picarlo hasta conseguir una textura parecida al arroz.
3. Cortar y picar la cebolla en trozos pequeños y sumarla a la preparación anterior.
Agregar el queso rallado , el pan rallado, el perejil picado y los huevos. Mezclar hasta conseguir una masa uniforme.
4. Lograr pequeñas porciones de forma cilíndrica y acomodarlas en una fuente para horno rociada con aceite o bien sobre papel manteca y hornear a 200° (horno fuerte) durante unos 35 minutos o hasta que estén doradas. El tiempo de horneado dependerá del tamaño de las croquetas.
5. Para la salsa, mezclar el Queso Untable 4 Quesos con una cucharada de Crema para aligerarla y espolvorear con perejil picado.
6. Servir calientes o frías junto a la salsa caliente.