

CROQUETAS DE PROVOLONE TRUFADAS

INGREDIENTES

Ingredientes para 4 personas

- 500 ml de leche semi desnatada
- 75 g de mantequilla
- 75 g de harina
- 35 g de cebolla picada
- 200 g de Provolone
- 10 g de trufa negra
- 100 g de harina
- 100 g de pan rallado
- 3 huevos para empanar
- 1 l de aceite de oliva suave

PREPARACIÓN

En una cazuela baja y ancha con la mantequilla, poner en la inducción al 5 de potencia y añadir la cebolla picada muy fina, rehogar suavemente durante 10 minutos y una vez blanda añadir la harina para formar el roux, remover con una varilla para que se rehogue la harina e ir echando la leche poco a poco mientras removemos y va incorporando todo el líquido sin dejar grumos.

Bajar la potencia al 4 hasta que levante el hervor suavemente. Añadir el Provolone en cortado en dados de 1 cm y remover bien con la varilla para disolver bien y evitar que se nos agarre en el fondo. Cocinar removiendo durante al menos 30 minutos, cuanto mas lenta sea la cocción y más removamos con la varilla mejor textura cremosa quedará.

Por último salpimentar y añadir un poco de nuez moscada rallada. Picar la trufa negra y añadir también el jugo a la masa. Retirar sobre una placa o bandeja y espolvorear harina en la superficie o poner papel film pegada a la superficie para que no se haga costra.

Una vez fría, formar las croquetas, pasar por harina, huevo batido y pan rallado.

Dejar reposar en un recipiente hermético en el frigorífico antes de freír a 180° C en abundante aceite de oliva, que cubra toda la croqueta, hasta que se doren bien. Escurrir sobre papel y servir.

