## Bocados de queso y papa



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	5	Postres	Fácil
25 min.			

## Ingredientes

50 ml Huevo San Juan Light

65 g Mantequilla

2 g Sal

200 ml Agua

300 ml Leche evaporada

100 g Hojuela para puré de patatas

3 cda Harina



100 g Queso rallado grueso tipo Edam

125g Queso Edam en cubos

## **Preparación**

- 1. En un cazo cónico hervir el agua junto con la mantequilla y la sal. Retirar del fuego.
- 2. Añadir la leche evaporada y el puré de papas, mezclar bien y dejar reposar unos minutos.
- 3. Agregar el Huevo San Juan Light y la harina tamizada, mezclar bien, añadir el queso hasta formar una mezcla homogénea.
- 4. Dejar enfriar la preparación en refrigeración para que tenga consistencia.
- 5. Formar unas bolas aplanadas y colocar los cubos de queso y envolver cerrando bien como bolitas o al gusto.
- 6. Enharinar las porciones y freír con abundante aceite caliente, dorando ligeramente.
- 7. Escurrir sobre papel absorbente y servir calientes acompañadas con salsa de su gusto.

Recomendación: también se puede acompañar con alguna ensalada o como guarnición.

