Croquetas de Mac & Cheese



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	10	Comida	Fácil

.

Ingredientes

1 taza pasta de coditos

2 litros de agua

1 cucharada de sal

1 cuchara de mantequilla

1/2 taza de tocino

1/2 taza de leche

1 taza de crema ácida

1 taza de queso chedar

1 taza de queso manchego

1 cucharada de ajo en polvo

1 cucharada de cebolla en polvo

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

2 tazas de queso cheddar

3 piezas de Huevo San Juan

1 taza de harina

2 tazas de pan molido

2 tazas de acite

Salsa de tomarte

Preparación

1.- Hierve en una olla el agua, agrega la sal y la pasta, cocina hasta que esté suave, cuela y reserva.

2.- Calienta una olla a fuego medio con la mantequilla, agrega el tocino y fríe hasta que esté doradito. Añade la leche, la crema, los quesos, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y cocina hasta obtener una mezcla homogénea. Sazona con sal y pimienta, agrega la pasta y cocina un minuto más para integrar. Enfría

3.- Mezcla la preparación anterior con el queso cheddar rallado y con ayuda de una cuchara para helados forma bolitas con el Mac & Cheese sobre una charola.

4.- En un bowl bate las piezas de Huevo San Juan® con sal y pimienta.

5.- Empaniza las bolitas pasando por harina la mezcla de Huevo San Juan® y el pan molido.

6.- Calienta en una olla a fuego medio el aceite y fríe las bolitas hasta que estén doradas. Escurre sobre papel absorbente y sirve con salsa de tomate.