



CROQUETAS DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARMELIZADA



INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS:

- ½ litro de leche
- 50 gramos aprox. de harina
- 50 gramos aprox. de mantequilla
- 1 rulo de queso de cabra
- 1 pizca de nuez moscada
- Aceite de oliva
- Sal
- Pan rallado
- 2 Huevos
- ½ tarro aprox. de ***Cebolla Caramelizada Tracklements***

Echar un chorrito de aceite en una sartén, agregar la mantequilla y calentar hasta que se derrita.

Añadir la harina y sofreírla unos 2 minutos para tostarla ligeramente.

Poco a poco, ir echando la leche mientras removemos hasta formar una pasta densa.

Añadir sal, una pizca de nuez moscada, el queso de cabra previamente cortado y la ***Cebolla Caramelizada Tracklements***. Si se desea, reservar un poco de ***Cebolla Caramelizada Tracklements*** para agregar al final sobre las croquetas.

Remover el conjunto a fuego bajo, hasta que el queso se funda.

Poner esta mezcla en un recipiente cubierto con film transparente y refrigerar durante unas horas. Para un mejor resultado dejar en la nevera todo el día.

Con esta masa, dar forma a las croquetas, pasarlas por huevo y pan rallado y freír en abundante aceite caliente. Servir.

Sugerencia: Para un sabor más intenso a cebolla añadir unas cucharadas de **Cebolla Caramelizada Tracklements** sobre las croquetas. También pueden poner un rollito de bacon frito sobre los bocaditos de cada croqueta.

Agregar el vino tinto, dejar burbujear por un minuto, y después añadir la **Salsa Cumberland Tracklements**. Dejar calentar por unos minutos.

Añadir esta mezcla a los solomillos por encima para que se empapen con la salsa.

Sugerencia: Acompañar con puré de patatas y verduras al vapor como guarnición.