

Extremadura

Tiempo



45'

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos



Leche



Cereales
con gluten



Huevo

Alternativas



Sin gluten



Sin huevo



Sin freír

Croquetas de Torta del Casar

Ingredientes

300 g de queso Torta del Casar

1 cebolla

2 cucharadas soperas de perejil picado

800 ml de leche

5 cucharas soperas de harina de trigo blanca

Pimienta verde

Sal

1 huevo batido

Pan rallado

Aceite de oliva virgen extra

El queso Torta del Casar se elabora tradicionalmente con leche de oveja cruda, cuajo vegetal (cardo) y sal. Tiene una corteza semidura y fina que alberga en su interior un queso que se caracteriza por su textura muy cremosa, es ideal como untable.

Extremadura

Tiempo



45'

Raciones



4

Apta para



Infantil

Alérgenos



Leche



Cereales
con gluten



Huevo

Alternativas



Sin gluten



Sin huevo



Sin freír

Croquetas de Torta del Casar

Ingredientes

300 g de queso Torta del Casar
1 cebolla
2 cucharadas soperas de perejil
picado
800 ml de leche
5 cucharas soperas de harina de
trigo blanca

Pimienta verde

Sal

1 huevo batido

Pan rallado

Aceite de oliva virgen extra

El queso Torta del Casar se elabora tradicionalmente con leche de oveja cruda, cuajo vegetal (cardo) y sal. Tiene una corteza semidura y fina que alberga en su interior un queso que se caracteriza por su textura muy cremosa, es ideal como untable.

Elaboración

1. Rehogar en una olla, la cebolla picada muy fina con un poco de aceite y una pizca de sal, a fuego medio suave, hasta dorarla. Triturar el queso en la leche.
2. Añadir la harina y rehogar dos o tres minutos. Añadir poco a poco el triturado de queso y leche.
3. Remover y revolver hasta que la masa se desprege del fondo de la olla.
4. Colocar la masa en una manga pastelera y esperar hasta que se enfríe muy bien (mejor que repose unas horas en la nevera). También se puede obviar el uso de la manga pastelera que sirve para dar forma a las croquetas; dejando enfriar la masa en una bandeja y utilizar dos cucharas para la forma de croqueta, cuando la masa esté bien fría.
5. En un plato poner el pan rallado. Si se usa la manga pastelera formar unos churros con la masa y cortar a la medida de una croqueta.
6. Rebozar las croquetas primero en pan rallado, luego en huevo batido, y otra vez en pan rallado.
7. Freír en una sartén por tandas, despacio, en aceite caliente sin que humee. Escurrirlas una vez fritas y colocar unos segundos sobre papel de cocina para absorber el exceso de grasa. Colocarlas en un plato y servir, comer calientes.

El corte tradicional del queso Torta del Casar, se hace por la parte superior con un cuchillo de punta, en forma circular como una tapa que sirve para conservar el queso cremoso durante más tiempo en buenas condiciones una vez empezado.

Alternativas

Se puede sustituir la harina de trigo y el pan rallado por una harina sin gluten tipo avena, quinoa o arroz y el pan rallado por pan rallado o sémola sin gluten.

El huevo para el rebozado se puede sustituir por una mezcla de harina de garbanzos o de maíz con agua y un poco de sal. Se mezcla hasta obtener una textura similar al huevo batido. También se puede no usar huevo si se sumergen las croquetas, antes de freír, en un poco de bebida vegetal de avena, almendras o similar y después rebozar con el pan rallado o sémola.

No es necesario utilizar grandes cantidades de aceite, si quieres ahorrar, para freírlas si se cocinan las croquetas despacio y se van girando sobre el aceite en la sartén.

Si no quieres freír las croquetas, se puede elaborar la masa más densa añadiendo un poco más de harina y luego pincelar las con aceite y hornearlas hasta que se doren. El horno debe estar previamente calentado a unos 200º y es mejor si se utiliza el ventilador para distribuir bien el calor.

El territorio donde se ha producido tradicionalmente la “Torta del Casar” está situado en la provincia extremeña de Cáceres, en concreto, las comarcas de Llanos de Cáceres, Sierra de Fuentes y Montánchez.