

RECETA DE CROQUETAS DE CABRALES Y MANZANA

Ingredientes:

- 130 Gramos de Queso cabrales
- 80 Gramos de Harina
- 400 Mililitros de Leche
- 200 Gramos de Mantequilla
- 1 Unidad de Manzana golden
- 1 Cucharada sopera de Azúcar
- 1 Unidad de Cebolleta
- 2 Unidades de Huevo
- 50 Gramos de Nueces
- 1 Pizca de Pimienta negra molida
- 200 Mililitros de Aceite de oliva
- 1 Pizca de Sal
- 100 Gramos de Pan rallado

Pasos

Para elaborar estas croquetas de cabrales y manzana hemos de reunir todos los ingredientes.

Derretimos 40 gramos de mantequilla en una sartén y añadimos la manzana cortada en trocitos y el azúcar.

Incorporamos la cebolleta, rehogamos durante 5 minutos, agregamos las nueces picadas y reservamos.

Calentamos el resto de la mantequilla en una olla y añadimos la harina. Debemos cocinarla unos 3 minutos.

Cuando la harina y la mantequilla se hayan mezclado bien, añadimos la leche poco a poco y salpimentamos. Sin dejar de mover, cocinamos la masa hasta que se desprege de las paredes de la olla. Se puede añadir más harina si la masa lo requiere.

Una vez hecha la masa, añadimos el queso cabrales desmenuzado y el sofrito de cebolleta y manzana. Mezclamos, extendemos la masa en una bandeja y dejamos enfriar. Cuando la masa esté fría, hacemos bolitas y las rebozamos en harina, huevo batido y pan rallado. Freímos las croquetas de cabrales y manzana en abundante aceite hirviendo y ¡listas!.

.Las otras croquetas, hacer la masa igual y después añadir el compango triturado

CASADIELLES ASTURIANAS

Ingredientes (para 12)

Para la masa

- 100 ml vino blanco
- 50 g de mantequilla derretida
- 50 g de aceite de oliva
- 30 g de manteca de cerdo a temperatura ambiente
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de postre de sal
- 1 cucharada de postre de levadura Royal
- 400 g de harina normal (aprox. id echando poco a poco)

Para el relleno

- 200 g de nueces
- 80 g de azúcar blanco
- 4 cucharadas soperas de anís
- 4 cucharadas soperas de agua

Para servir las

- 100 g de azúcar para “rebozar” las casadielles.

Preparación

Comenzamos con la masa. En un recipiente mezclamos el aceite, el vino y la sal, lo batimos con unas varillas hasta que emulsione un poco. A continuación agregamos la levadura química, la yema, la mantequilla derretida y la manteca a temperatura ambiente y seguimos batiendo.

Añadimos la harina poco a poco hasta obtener una masa blanda pero que no se pegue a las manos. Puede ser que nos sobre o que falte un poco de harina, la cantidad es aproximada, depende de cómo absorba.

Extendemos la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de un 1 cm. Doblamos la masa a la mitad y volvemos a doblar a la mitad de nuevo de forma que nos quede un cuadrado.

Estiramos la masa y repetimos la operación 3 veces más.

Doblamos la masa, cubrimos con un paño húmedo y dejamos reposar en un lugar fresco durante 2 horas.

Hacemos el relleno. Trituramos la nuez en un mortero o con un robot de cocina. Le añadimos el azúcar, el anís y el agua poco a poco e integramos todos los ingredientes. Reservamos.

Una vez transcurrido el tiempo de reposo de la masa, la extendemos con un rodillo en láminas de 1/2 cm de grosor. Con un cuchillo hacemos cuadrados lo más iguales posible. En cada cuadrado ponemos una tira en el medio de relleno de nuez y doblamos los extremos hacia el centro, usando un poco de agua para que se peguen las dos partes de la masa. Cerramos los extremos presionando con un tenedor, de ahí que queden las rayas características de las casadielles (ver paso a paso abajo),

Metemos las casadielles en el horno

Ponemos las casadielles en un plato en que hemos puesto abundante azúcar para que queden “rebozadas” y listas para servir.