

CROQUETAS DE BEICON Y QUESO

Ingredientes:

- 100 gr. Pan seco
- 50 gr. de queso cheddar
- 1 huevo
- 250 gr. de beicon cocido
- 100 gr. de champiñones
- orégano y albahaca

Preparación:

Poner la mitad del pan y las especias en el vaso y apretar el turbo hasta que se ralle. Poner el resto de los ingredientes 10 segundos a turbo.

Sacar la masa y reservar en un cuenco.

Por otro lado, poner la otra mitad del pan a velocidad turbo y rallar usando la espátula.

Coger la masa y hacer las croquetas, rebozarlas de huevo y pan y freírlas.