

SOPA DE LAPAS

Ingredientes:

Cebolla
Puerro
Apio
Ajo
Pimiento rojo
Tomates de salsa
Cilantro
Clavo
Espinacas y cabezas de pescado
Lechuga de mar
Lapas
Burgados
Cangrejos
Arroz
Papa bonita

Elaboración:

Hacemos un caldo con las verduras, las espinas y las cabezas, los burgados y los cangrejos. Una vez tenemos el caldo colamos y añadimos en el caldo colado el arroz y las papas, cuando esté cocido paramos el fuego y añadimos las lapas y la lechuga de mar, dejamos reposar.

CROQUETAS DE QUESO HERREÑO Y PIÑA

Ingredientes:

Queso ahumado Herreño
Piña tropical Herreña
Mantequilla
Harina
Leche entera
Huevos
Pan crujiente japonés para rebozar

Elaboración:

En una sartén ponemos mantequilla y cocemos la piña, reservamos.
En un cazo a parte ponemos más mantequilla y la harina, hacemos un roux, cuando se despegue de las paredes añadimos la leche poco a poco hasta tener una masa homogénea, añadimos el queso en trozos y la piña, removemos y dejamos enfriar. Hacemos las croquetas en la forma que más nos guste y rebozamos con el pan crujiente.
Freímos las croquetas.