

## CROQUETA DE GRUYÈRE AOC CON ESTRAGÓN

### Ingredientes

1 l. de leche  
8 colas de gelatina  
80 gr. de mantequilla  
140 gr. de harina  
400 gr. de Le Gruyère AOC  
rallado  
4 c/s de aceite de oliva virgen  
Harina, pan rallado y yemas de  
huevo para rebozar.



### Preparación

Hacer un “roux” con la harina y la mantequilla. Hervir la leche y añadirla. Incorporar el queso rallado y trabajar la masa obtenida. Se añaden las ocho colas de gelatina, previamente puestas en agua fría, y se deja enfriar todo en una placa rectangular. Una vez enfriada la masa, se corta en trozos de la forma deseada que se rebozan con harina, yema y pan rallado. Freír en abundante aceite, escurrir y servir acompañadas del puré de coliflor, que se obtiene hirviendo 200 gr. de coliflor en 1/2 litro de leche rebajado con ¼ de litro de agua, triturando muy finamente y añadiendo un poco de aceite de oliva para emulsionar.