

Crocchette di mozzarella con sformatini di cus cus (croquetas de muzarela con timbal de cus cus)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto

Anchoas: 6 Filetes

Bocconcini de mozzarella: 200 g

Carne de ternera: 200 g

Romero: 1 Rama

Harina: Cantidad necesaria

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Orégano: 1 Rama

Huevos: 3 Unidades

Pan Lactal: 12 Rodajas

Salvia: 1 Rama

Tomillo: 1 Rama

Salsa de tomate

Manteca: 20 g

Albahaca: 5 Hojas

Ajo: 1 Diente

Puré de tomates: 200 g

Cebolla: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Puré de tomates: g

Timbal de cous cous

Manteca: 20 g

Cous Cous: 100 g

Sal y Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 20 cc

Caldo de verduras: 1 Taza

Puerros: 40 g

Espinacas: 200 g

Varios

Pimienta: Cantidad necesaria

Romero: Ramas

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Deshoje y pique las hierbas.
- Retire la corteza del pan lactal, mezcle con las hierbas picadas y procese.
- Bata los huevos condimentados con sal.
- Envuelva cada una de las mozzarelas con medio filete de *anchoa* y una feta de carne.
- Pase por *harina*, *huevo* batido y la mezcla de pan con las hierbas picadas.
- En una olla con abundante aceite, fría las croquetas de mozzarella hasta que tomen un tono dorado.
- Retire sobre papel absorbente.

Timbal de cous cous

- Corte el *puerro* en juliana.
- Blanquee las hojas de *espinaca* en agua hirviendo.
- En una sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, rehogue el *puerro*, agregue el cous cous y el caldo.
- Deje que el cous cous se hidrate, cuando haya absorbido todo el caldo, condimente con sal y pimienta.
- Forre los moldes con papel film y las hojas de *espinaca*, rellene con el cous cous y cubra con la *espinaca*.
- Presione bien y mantenga caliente en una olla con agua caliente.

Salsa de tomate

- Pele y corte la *cebolla* al medio.
- Pele y corte el *ajo* al medio.
- En una sartén con *manteca*, rehogue la *cebolla* y el *ajo*.
- Agregue la *albahaca*, la pulpa de tomates, sal y pimienta
- Cocine a fuego bajo durante 5 minutos
- Retire la *cebolla*, la *albahaca* y el *ajo*, reserve caliente.

Presentación

- Desmolde el timbal de cous cous
- En la base del plato coloque la salsa de *tomate*, agregue el timbal de cous cous en el centro y agregue las croquetas de **mozzarella**.
- Termine con pimienta, aceite de oliva y *romero*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crocchette-di-mozzarella-con-sformatini-di-cus-cus-croquetas-de-muzarela-con-timbal-de-cus-cus>