Croquetas

Ingredientes

- cebolla 1
- mantequilla 100g
- aceite oliva 50ml
- harina 170g
- pollo, atún , etc 300g
- leche 700ml
- sal
- nuez moscada

Elaboración

Paso 1

Ponemos la cebolla partido en cuatro y trituramos

- T:30sg
- V:6

Paso 2

Añadimos 50 ml aceite y 100g de mantequilla

- T:8m
- V:1
- P:4
- T:100º

Paso 3

Añadimos los 170g de harina

- T:3m
- V:1
- P:4
- T:100º

Paso 4

vertemos los 700ml de leche, nuez moscada y sal al gusto

- T:14m

- V:4
- P:3
- T:100º

Paso 5

Añadimos 300g de pollo ya cocinado o de atún

- T:20s
- V:6

Ponemos en un bol. Una vez frio lo ponemos en la nevera hasta el día siguiente o como mínimo 4 h hasta que se espese la masa

Paso 6

Le damos la forma , pasamos por huevo batido y pan rallado

From:
https://intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mambo:croquetas

Last update: **2025/03/23 17:36**