

# croquetas de morcilla y cebolla caramelizada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

un toque diferente a una receta de siempre

## Ingredientes para 4 personas :

- una morcilla blandita
- 2 cebollas grandes
- 2 cucharadas de azucar
- 1 cucharada colmada de harina
- - 1/2 l. de leche
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- 1 cucharada de piñones(opcional)
- harina,huevo y pan rallado

## Preparación:

### Paso 1

picamos las cebollas en juliana y ponemos en una sartén con un chorreón de aceite y el azúcar y la dejamos a fuego lento moviéndola de vez en cuando hasta que esté hecha y tenga un color caramelo, quitamos el exceso de aceite y añadimos la harina para que se tueste un poco, añadimos la morcilla sin piel desmenuzada y los piñones, damos unas vueltas para incorporar con la cebolla, añadimos la leche poco a poco sin dejar de mover, sal y pimienta y seguimos moviendo hasta que al inclinar la sartén la masa se despeque por sí sola, dejamos enfriar y montamos las croquetas pasándolas por harina, huevo y pan rallado, freímos en abundante aceite hasta que estén doradas y listo!