

# CROQUETITAS DE GAMBAS AL PILPIL



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

**Creador:** Concepcion Garc



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si la preparais en tamaño "mini" tendreis un tentempié delicioso.

## **Descripción:**

Un aperitivo que no dejará a nadie indiferente....

## **Ingredientes para 6 personas :**

- 1/2 kg. gambas
- ajos
- guindilla
- perejil
- aceite de oliva virgen extra
- harina
- leche
- huevo
- pan rallado

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Empezamos haciendo las gambas como normalmente la hacemos para el pil-pil. Ponemos una sartén pequeña con aceite de oliva (si tenemos una cazuelita de barro mucho mejor) e incorporamos una buena cantidad de ajitos cortados en láminas. Antes de que empiece a coger color le añadimos las gambas peladas y guindilla al gusto (pero debe de quedaros algo más suave de picante de cómo normalmente las haceis).

### **Paso 2**

Añadimos el perejil picado y dejamos hacer hasta que las gambitas tengan un bonito color rosado. Retiramos y pasamos por la batidora (incluido las guindillas) y reservamos, dejandola reposar un buen rato.

### **Paso 3**

*Hacemos nuestra bechamel con harina, leche y un poco de sal. Cuando tenga el punto deseado incorporamos la masa de gambas y mezclamos bien. Retiramos y enfriamos.*

#### **Paso 4**

*Guardamos en la nevera varias horas o toda la noche envuelta con film transparente.*

#### **Paso 5**

*Hacemos unas minicroquetas y vamos pasando por harina, huevo y pan rallado. Freimos en abundante aceite caliente, escurriéndolas en papel absorbente y servimos enseguida con una buena cerveza fresquita.*