

**Creador:** Toñi Hernández



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Con una buena ensalada, pasa de aperitivo a un plato completo.

## Descripción:

Las croquetas son ideales para aprovechar los restos que tengamos por la nevera.

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 Lomos de merluza
- 1 Cebolla
- 1 diente de Ajos
- 2 cucharadas de Harina
- 250ml. de Leche
- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal
- 3 Huevos
- Pan rallado

## Preparación:

### Paso 1

Quitar la piel y las espinas al pescado, ponerlo a hervir con agua y sal unos 10 minutos. Escurrir y desmenuzar.

### Paso 2

Pelar y picar la cebolla y el diente de ajo y pochar en una sartén con aceite. Agregar el pescado, remover con una cuchara de madera, dejar unos minutos. Incorporamos la harina y mezclamos bien mientras se cocina un par de minutos. Añadir la leche poco a poco sin dejar de remover hasta que la masa quede homogénea y se separe de la sartén.

### Paso 3

Con dos cucharas formamos las croquetas. Primero las pasamos por pan rallado, luego por huevo batido y

*después por pan rallado. Solo queda freírlas en abundante aceite bien caliente.*