Croquetas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Goretti Gutierr **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si las hacemos de atun en aceite, hay que dejar escurrir bien, para que no tenga ningun aceite

Descripción:

Con esta receta siempre te saldran las croquetas bien. Crujientes por fuera y jugosas por fuera. Puedes hacerlas de lo que quieras, las cantidades siempre son las mismas

Ingredientes para 6 personas :

- 100 g harina
- 100 g mantequilla
- 150 g de pescado, carne, etc
- 750 ml a 1 l de caldo de pescado, carne, pollo
- sal
- opcional de Nuez Moscada

Preparación:

Paso 1

Ponemos la mantequilla a derrtir en una sarten honda Añadimos toda la harina y removemos y tostamos Añadimos caldo poco a poco y deshaciendo los posibles grumos que se formen Cuando la masa quede sin grumos, añadimos l pescado, carne, pollo, o lo que le queramos agregar Seguir a fuego lento durante 15 minutos mas o menos. Rectificar de sal