

Creador: Goretti Gutierr **Recetizador:** consuelo ruso m



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 saldrán las croquetas bien. Crujientes por fuera y jugosas por dentro. 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 derretir en una sartén 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 el pescado, carne, pollo, o lo que le queramos agregar. Seguimos a fuego lento durante 15 minutos más o menos. Rectificar de sal.