

**Creador:** Goretti Gutierr **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**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.