Croquetas de sobras de carne

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

Creador: Angelicajrrt **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 cebolla
- 250 gr. de restos de carne de cocido, pollo asado, carne guisada...
- 300 ml. de leche
- 350 gr. de harina
- aceite
- 1 huevo
- sal
- nuez moscada
- Pan rallado (yo utilizo el que lleva ajo y perejil)

Preparación:

Paso 1

Picar la cebolla muy fina (o rallarla). En una sartén ponemos 3 cucharadas de aceite y cuando esté caliente añadimos la cebolla con una pizca de sal y dejamos pochar. Añadimos la carne partida muy finita y la harina y removemos hasta que la harina esté tostada (si no, quedará un sabor a crudo). Añadimos la leche fría, una pizca de nuez moscada y un poco de sal y removemos hasta que se haga una bechamel espesa y empiece a separarse de las paredes de la sartén. Vertemos la pasta en una fuente grande, extendiéndola para que enfríe y la tapamos con papel film. Después de una hora aprox. formamos las croquetas con la mano y las pasamos por huevo y pan rallado y mejoramos la forma. Freímos en abundante aceite caliente. Quitamos el exceso de aceite con papel de cocina.