Croquetas de palito de cangrejo y huevo duro

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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Elenahmartin



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de palitos,
- dos huevos duros,
- harina,
- leche,
- mantequilla,
- aceite,
- huevo batido,
- pan rallado y
- sal o una pastilla de caldo de pescado.

Preparación:

Paso 1

Mientras pones los huevos a cocer, pica muy finos los palitos. Los huevos cocidos, pícalos también muy finos. En otra cazuela o sartén prepara una bechamel espesa. Pones una cucharada de mantequilla y cuando esté derretida, vierte una buena cucharada de harina.Cuando se tueste, vas añadiendo le leche poco a poco removiendo con energía. Cuando te parezca, desmenuza por encima la pastilla de caldo de pescado o échale sal al gusto, como prefieras. Cuando veas que está lista, mézclala con el palito y el huevo duro. Es mejor que reserves la masa en el frigorífico por lo menos 4 horas, para que se endurezca y puedas manejar la masa perfectamente para hacer la forma de las croquetas. Después, ya sabes... Con la ayuda de un tenedor y con tus manitas, intenta hacer las croquetas con cariño. Las rebozas en huevo batido y luego en pan rallado. Y a la sartén, con abundante aceite caliente. Déjalas en un plato con papel absorbente para quitarles el exceso de aceite. Sírvelas templadas. Buenísimas y facilísimas, ya ves.