Croquetas de Mijo

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** maria marente



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadir a la masa perejil picado y ajo molido para darle un sabor diferente.

Descripción:

Croquetas pensadas especialmente para alérgicos al gluten.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 taza de Mijo
- 1 Yema de Huevo
- Pan Rallado sin Gluten
- Aceite de Oliva
- 1 Cebolla

Preparación:

Paso 1

Freír la cebolla picada en una sartén con aceite caliente y cuando empice a estar transparente añadir la taza de mijo y un poco de agua sin dejar de remover.

Paso 2

Sazonar y dejar que cueza removiendo de vez en cuando con la cuchara de madera. Cocinar durante unos 40 minutos y añadir agua si fuera necesario hasta coseguir una pasta espesa.

Paso 3

Dejar la masa enfriar y cuando esté fría, añadir la yema del huevo.

Paso 4

Formar las croquetas, pasarlas por el pan rallado y freírlas en aceite muy caliente durante unos minutos. Poner sobre papel absorbente.