

**Creador:** La oveja negra **Recetizador:** mia



**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 empiece 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 conseguir 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.