Croquetas de la comarca

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

Creador: Bilbo Bolson



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Deja que el aceite se caliente bien cuando quieras freír las croquetas para que no se te deshagan

Descripción:

Las croquetas de la comarca son un manjar que solemos comer los días pares de la semana a la hora del almuerzo. La foto que veis es mi almuerzo de los martes

Ingredientes para 1 persona :

- 100 gramos de Harina Delicias de Elfo
- 100 ml de Aceite de oliva Olivas de Rivendel
- 100 ml de Leche Central Lechera de la Comarca
- 3 Boletus
- Media Cebolla
- Medio vaso de Caldo de carne
- Al gusto de Sal
- Dependiendo la cantidad de Huevo
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Picas media cebolla de forma muy fina. Para lograrlo, yo me imagino que es un Orco. En la sartén vierto 1 dl de aceite de olvia de Rivendel (las mejores de la Tierra Media)

Paso 2

Después echas el boletus recogidos en los bosques cercanos a La Comarca. Muy, muy picados. Te recomiendo que aquí utilices también el truco de imaginarte a un orco.

Paso 3

Revolver bien todo el contenido que tenemos en la sartén

Paso 4

Después, querido amigo, has de echar la harina para que tueste bien. Añades el caldo de carne. Vierte la leche y vas removiendo mientras cuece

Paso 5

Por último, has de retirar la masa y ponerla a enfriar. Cuando esté fría, tan solo tendrás que hacer las bolas con huevo y pan rallado.