

**Creador:** Bilbo Bolson **Recetizador:** jpc



**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 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.*