# Croquetas de morcilla de pueblo

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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Javier Fagundo



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Segundo plato
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 50 ml. para freír de Aceite de oliva
- 50 g. rebozar de Harina
- 4 cucharadas de Pasta de morcilla con manzana y cebolla
- 20 g. de Queso Emmental rallado
- 300 ml. de Leche
- 1 Huevo batido
- Pan rallado
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Calienta el aceite en una sartén y añade la harina. Remueve con las varillas mientras se cocina unos 4 ó 5 minutos, tiene que perder el sabor a crudo. Añade la sal y la leche poco a poco mientras remueves, teniendo cuidado de que no salgan grumos (bajamos el fuego considerablemente). Cuando espese añade el queso y la morcilla. Remueve para que se integre y cocina 5 minutos más. Deja la masa enfriar porque casi que quedan mejor de un día para otro... aunque con estas bajas temperaturas yo la he dejado tapada en la terraza. Forma las croquetas con la masa y pásalas primero por harina, luego por huevo batido y por último por pan rallado. Fríelas con el aceite muy caliente y escurre sobre papel absorvente.