

Creador: karmela **Recetizador:** Lucía Martíne



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

en 3 cucharadas grandes de aceite se reogan bien los boletus troceados muy pequeñitos seguidamente echamos la harina y cunado todo este mezclado vamos añadiendo la leche poco a poco y la pastilla de avecren desmenuzada cuando veamos que la masa de las croquetas queda lo suficientemente compacta para hacer las cocretas la retiramos del fuego y las dejamos enfriar bien para poder manejar la masa despues la pasamos por huevo batido y pan rayado.

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gramos boletus
- -Medio litro de leche
- 1 pastilla de avecrem
- 3 cucharadas grandes de harina
- pan rallado
- - Huevo para rebozar

Preparación:

Paso 1

yo hago croquetas de casi todo ,son muy socorridas ala vez que riquisimas