croquetas de boletus

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

Creador: karmela **Recetizador:** francisco salme

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 añadiento 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