CROQUETITAS DE GAMBAS AL PILPIL

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

Creador: Concepcion Garc **Recetizador:** Cobra



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si la preparais en tamaño "mini" tendreis un tentempié delicioso.

Descripción:

Un aperitivo que no dejará a nadie indiferente....

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 kg. gambas
- ajos
- guindilla
- perejil
- aceite de oliva virgen extra
- harina
- leche
- huevo
- pan rallado

Preparación:

Paso 1

Empezamos haciendo las gambas como normalmente la hacemos para el pil-pil. Ponemos una sartén pequeña con aceite de oliva (si tenemos una cazuelita de barro mucho mejor) e incorporamos una buena cantidad de ajitos cortados en láminas. Antes de que empiece a coger color le añadimos las gambas peladas y guindilla al gusto (pero debe de quedaros algo más suave de picante de cómo normalmente las haceis).

Paso 2

Añadimos el perejil picado y dejamos hacer hasta que las gambitas tengan un bonito color rosado. Retiramos y pasamos por la batidora (incluido las guindillas) y reservamos, dejandola reposar un buen rato.

Paso 3

Hacemos nuestra bechamel con harina, leche y un poco de sal. Cuando tenga el punto deseado incorporamos la masa de gambas y mezclamos bien. Retiramos y enfriamos.

Paso 4

Guardamos en la nevera varias horas o toda la noche envuelta con film transparente.

Paso 5

Hacemos unas minicroquetas y vamos pasando por harina, huevo y pan rallado. Freimos en abundante aceite caliente, escurriendolas en papel absorvente y servimos enseguida con una buena cerveza fresquita.