

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes hacer las croquetas de cualquier sabor sólo con cambiar el bacalao por jamón, queso, pollo, marisco...

Descripción:

Las croquetas pueden servirse como entrante o como un succulento segundo plato.

Ingredientes para 6 personas :

- 200 gr de Bacalao desalado
- 200 gr de Harina
- 100 gr de Margarina Flora
- 1 l de Leche
- 2 Huevos
- Pan rallado
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Derretir la margarina en un cazo a fuego medio.

Paso 2

Cuando la margarina esté derretida se añade la harina y se tuesta sin dejar de remover.

Paso 3

Se incorpora la leche caliente poco a poco y se mezcla con un batidor de varillas sin dejar de remover.

Paso 4

Se cuece la masa durante unos 15 minutos y a mitad de coción se añade el bacalao sin piel ni espinas y

desmigado finamente.

Paso 5

Se rectifica de sal si fuera necesario y se vierte la masa en un recipiente plano para dejar que se enfríe por completo.

Paso 6

Cuando la masa esté fría se forman las croquetas, se pasan por huevo batido y pan rallado.

Paso 7

Se fríen en abundante aceite bien caliente y se sirven calentitas.