Croquetas de gallina a la vainilla

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 puerro
- 1 zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 trozo magro de gallina
- Agua
- 1/4 l de leche
- 1 vaina de vainilla
- 60 g de mantequilla
- 150 g de harina
- Pimienta
- Sal
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Limpia y pica el puerro, pela y trocea la zanahoria. Dora el puerro en la cazuela con aceite a fuego lento. Añade la zanahoria y el ajo machacado. Rehoga e introduce el trozo de gallina. Cubre bien con agua, sazona y deja que se haga el caldo, unos 30 minutos. Cuela el caldo y desmiga la gallina. Pon a cocer la leche con la vainilla abierta en una cazuela. Cuando rompa a hervir retira del fuego y deja reposar durante 10 minutos. En un cazo con agua pon a cocer un huevo durante 10 minutos. Pon la mantequilla a fundir en una cazuelita, añade 60 gramos de harina y rehógala bien hasta que se obtenga un color avellanado. Vierte 1/4 litro de caldo de gallina caliente (sin dejar de remover) y seguidamente la leche de vainilla. Sigue removiendo hasta que espese. Agrega la carne de gallina desmigada. Mezcla bien, salpimienta y cocina durante 10 minutos. Pasa la masa a una fuente y deja reposar. Forma bolitas, rebózalas en harina, huevo batido y pan rallado y fríelas en

una sartén con aceite. Escúrrelas en un plato forrado con papel absorbente.