Croquetas de berenjena y Emmental

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 g de berenjena asada
- 100 g de queso Emmental
- 200 ml de leche
- 20 g de harina
- 1 cebolla
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Orégano
- Sal
- 2 huevos
- Harina
- Pan rallado
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación:

Paso 1

Pela las berenjenas y pícalas o tritúralas, como prefieras. Pon un cazo al fuego con un poco de aceite de oliva, pela y ralla la cebolla y póchala a fuego lento, añade a continuación la harina y tuéstala, seguidamente agrega la leche y bate con las varillas manuales hasta que se mezcle bien y se espese, adereza con sal, pimienta negra y nuez moscada. Una vez que la bechamel tenga la textura adecuada, añade la berenjena y mezcla bien. Pasa la masa a un cuenco y añade el queso rallado y el orégano, mezcla bien y deja enfriar. Reserva en el frigorífico hasta que la masa esté consistente. Prepara un plato con harina, otro con dos huevos batidos y un tercero con el pan rallado. Enharina porciones de masa de croqueta, a continuación pásala por el huevo y seguidamente por el pan rallado. Fríe las croquetas en aceite de oliva bien caliente hasta que estén doradas, cuando las retires, pósalas sobre papel de cocina absorbente.