

# Croquetas de pollo y queso



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** mjuanesva **Recetizador:** Jose Saez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Usar una manga pastelera para que todas las croquetas sean iguales.

## Descripción:

Las croquetas son un plato típico de nuestra gastronomía y permiten mucha variedad de sabores. Hoy hablaremos de las de pollo y queso mozzarella.

## Ingredientes para 10 personas :

- Bechamel
- 2 Pechugas de pollo
- 1/2 de Cebolla picada
- 2 dientes de Ajo
- Queso mozzarella di bufala
- Pan rallado
- Aceite
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Ver en Lasagna de carne de Bechamel
- 2 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

Cocemos el pollo y mientras pochamos la cebolla. Escurrimos muy bien la cebolla y cortamos el pollo en

trocitos pequeños. Añadimos los trocitos de queso de mozzarella y un poco de orégano y mezclamos bien (con las manos, mejor)

## **Paso 2**

Hacemos la bechamel como en la receta de "Lasagna de carne" de este mismo recetario. En esta ocasión, la textura habrá de ser más espesa.

## **Paso 3**

Trituramos con ayuda de la batidora la mezcla de pollo y los demás ingredientes y añadimos un toque de pimienta y otro de nuez moscada

## **Paso 4**

Mezclamos las dos masas de forma que quede homogénea.

## **Paso 5**

Metemos la masa final, en una manga pastelera con boquilla ancha (o una bolsa de congelar con un agujero grande) y hacemos tiras largas de la masa (quedan como churros)

## **Paso 6**

En un plato añadimos los huevos batidos En otro plato colocamos el pan rallado Calentamos la sartén

## **Paso 7**

De la tira de masa, cortamos al tamaño típico de croqueta y pasamos por el huevo y el pan rallado.

## **Paso 8**

Freímos las croquetas en la sartén en aceite abundante, con cuidado de que no se rompan, y una vez fritas escurrimos el excedente de aceite con papel de cocina absorbente. Retiramos el papel... Et Voilà!