Croquetas de pollo y queso

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

Creador: *mjuanesva* **Recetizador:** *Toñi Ruiz Marín*



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 mozarrella.

Ingredientes para 10 personas :

- Bechamel
- 2 Pechugas de pollo
- 1/2 de Cebolla picada
- 2 dientes de Ajo
- Queso mozarrella 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 mozarrella 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 sarten

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 absorvente. Retiramos el papel... Et Voilá!