CROQUETAS DE ATÚN Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO

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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 2 LATAS de ATÚN
- 2 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 1 LITRO de LECHE
- 75 GR. de MANTEQUILLA
- 110 GR. de HARINA
- 40 GR. de MAICENA
- 1 PASTILLA de AVECREN
- SAL, PIMIENTA Y N
- PARA FREÍRLAS
- 2 HUEVOS BATIDOS
- HARINA Y PAN RAYADO

Preparación:

Paso 1

EN PANIFICADORA: Ponemos las leche en , la harina, la maicena, la mantequilla, el avecren, la sal, la pimienta la nuez moscada, el atún escurrido y los pimientos bien picados. Programamos la panificadora en menú mermelada, dejamos que acabe el profeso, vertemos la masa en un tuuper y pasamos un trozo de mantequilla por toda la superficie para que no se reseque. Dejamos que enfríe en la nevera, mejor de un día para otro. HECHAS DE MANERA TRADICIONAL. Hacemos una bechamel, con la leche, la harina, la maicena y agregamos todos los demás ingredientes, incluidos el atún y el pimiento, Ayudados con dos cucharas formamos las croquetas, las pasamos por la harina, el huevo y el pan rallado, las freímos en abundante aceite y las ponemos en un plato con papel absorbente.