

# CROQUETAS DE ATÚN Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO



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

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** ana belen gomez



**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 AVECEN
- SAL, PIMIENTA Y N
- PARA FREÍRLAS
- 2 HUEVOS BATIDOS
- HARINA Y PAN RAYADO

## Preparación:

### Paso 1

EN PANIFICADORA: Ponemos la leche en , la harina, la maicena, la mantequilla, el avecen, 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 profesos, 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.

