

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Tatiana Borrajo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 75 g de mantequilla
- 75 g de harina
- 750 ml de leche
- Nuez moscada
- Harina
- Sobras del cocido
- Huevo
- Pan rallado

**Preparación:**

## Paso 1

Derretimos la mantequilla en una sartén y añadimos la harina; removemos y dejamos que se tueste un poco. Añadimos la leche mientras removemos y bajamos el fuego. Ponemos un poco de nuez moscada y salpimentamos. Picamos los restos del cocido. Los agregamos a la bechamel y mezclamos muy bien. Colocamos la bechamel en un plato y lo dejamos toda la noche en la nevera tapado con film. Hacemos la forma de la croqueta, pasamos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente.