croquetas de morcilla y cebolla caramelizada

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Magali Vázquez

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

un toque diferente a una receta de siempre

Ingredientes para 4 personas :

- *una morcilla blandita*
- *2 cebollas grandes*
- *2 cucharadas de azucar*
- *1 cucharada colmada de harina*
- *- 1/2 l. de leche*
- *, aceite de oliva, sal y pimienta.*
- *1 cucharada de piñones(opcional)*
- *harina,huevo y pan rallado*

Preparación:

Paso 1

picamos las cebollas en juliana y ponemos en una sarten con un chorreon de aceite y el azucar y la dejamos afuego lento moviendola de vez encuando hasta que este hecha y tenga un color garamelo,quitamos el exceso de aceite y añadimos la harina para que se tueste un poco,añadimos la morcilla sin piel desmenuzada y los piñones,damos unas vueltas para incorporar con la cebolla,añadimos la leche poco a poco sin dejar de mover ,sal y pimienta y seguimos moviendo hasta que al inclinar la sarten la masa se despeque por si sola,dejamos enfriar y montamos las croquetas pasandolas por harina huevo y pan rallado ,freimos en abundante aceite hasta que esten doradas y listo!