

croquetas de morcilla y cebolla caramelizada



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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Bea Uzcategui



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 sartén con un chorreón de aceite y el azúcar y la dejamos a fuego lento moviéndola de vez en cuando hasta que esté hecha y tenga un color caramelo, 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 sartén la masa se despeque por sí sola, dejamos enfriar y montamos las croquetas pasándolas por harina, huevo y pan rallado, freímos en abundante aceite hasta que estén doradas y listo!