

CROQUETAS DE BACALAO



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Maria Zito



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio



Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 GR de BACALAO
- 1VASO de LECHE
- 1 TAZA de HARINA
- 2 DIENTES de AJO
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 ACEITE
- 1 VASO de PAN RALLADO
- 2 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

CALIENTA 2 CUCHARADAS DE ACEITE EN UNA SARTEN Y SOFREIR LOS DIENTES DE AJO PICADOS ,
AÑADIR 2 CUCHARADAS DE HARINA REMOVER Y VERTER LA LECHE COCER REMOVIENDO SIN PARAR ,
HASTA OBTENER UNA BECHAMEL ESPESA AGREGAR EL BACALAO Y EL PEREJIL PICADO,

Paso 2

CUANDO LA MASA ESTE FRIA , FORMAR LAS CROQUETAS , PASARLA POR LA HARINA , HUEVO BATIDO

**Y EL PAN RALLADO, FREIRLAS POCAS CADA VEZ, EN ABUNDANTE ACEITE CALIENTE, ESCURRELAS
SOBRE PAPEL DE COCINA Y SERVIR**