

Croquetas de pollo



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

Creador: Berto **Recetizador:** eva de la torre



Descripción:

Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 4 personas :

- 2 o 3 de Filetes de pollo cocinados a la plancha
- 75 gr. de Mantequilla
- 4 cucharadas llenas hasta arriba de Harina
- 1 l. de Leche
- Sal

Preparación:

Paso 1

Poner en una sartén el aceite o la mantequilla con la harina, rehogar bien hasta que la harina este tostada, echar la leche poco a poco y mover continuamente para que no salgan grumos. A los 10 minutos mas o menos, poner el pollo. A continuación mover la masa mezclada con el pollo durante unos 20 o 25 minutos. En este momento se le echa la sal. Poner en un plato o bandeja , tapar con un film transparente cuando esté caliente.