

# Croquetas de pollo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Berto **Recetizador:** mailo



**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.