

**Creador:** Sonia Campos **Recetizador:** AnukaValencia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

no seas tímida con el comino

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 Huevos cocidos
- 1 cebolla grande
- 1 vaso de leche
- 2 cucharadas de harina
- 2 cucharaditas de comino molido
- harina, huevo y pan rallado

**Preparación:**

## Paso 1

se pone en una sartén un poco de aceite y se pocha la cebolla muy picadita después se añade la harina y cuando cambia de color se añade el comino y la leche se va moviendo a fuego medio-bajo cuando empieza a espesar se añaden los huevos troceados y se sigue moviendo hasta que la masa al inclinar la sartén se despegue del fondo, se pone en un plato y se deja enfriar tapada con un film para que no se seque, se montan las croquetas y se pasan por harina, huevo y pan rallado y se frien en abundante aceite.