

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** tania Segura



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.