

Creador: Carles **Recetizador:** Carlos Turco



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Aperitivo

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

No poner muchas croquetas a la vez en la sartén para que no se enfríe el aceite y se hagan bien.

Descripción:

Las croquetas de pollo son una guarnición muy común como entrante para picar. Ello se debe a que se derrite en la boca, por lo que podemos disfrutar mejor de su estupendo sabor y es muy sencillo y divertido de hacer. En seis fáciles pasos será una manera entretenida de acompañar platos y también el paladar.

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de Pollo
- 2 Cebollas
- 150 gramos de Harina
- 2 Yemas de huevo
- 125 gramos de Mantequilla
- 1 litro de Leche

Preparación:

Paso 1

Vamos a empezar ocupándonos de la cebolla, la cual pelamos y troceamos en trocitos pequeños. Ponemos un poco de aceite a calentar y echamos los trozos de cebolla al mismo tiempo que el pollo a fuego medio/bajo. Lo vamos removiendo hasta que empiece a dorarse el pollo y la cebolla se quede transparente.

Paso 2

A continuación, iremos echando la harina poco a poco, espolvoreándola. Remover bien para que se mezcle con los ingredientes y añadimos la leche. De nuevo removerlo todo bien. Por último, añadimos la mantequilla y re mezclamos todo hasta que los ingredientes formen una especie de masa. Cuando la masa tenga suficiente consistencia apagamos el fuego.

Paso 3

Batimos las yemas de huevo bien, con un poco de sal, sin que se quede ni un grumo. En otro plato ponemos una montañita de harina. Con estos dos ingredientes rebozaremos la masa que serán las croquetas.

Paso 4

Ponemos en una sartén bastante aceite y, mientras se calienta, empezamos el proceso para hacer las croquetas. Cogemos trocitos de la masa que hemos preparado y le vamos dando la forma de cilindro de una croqueta, pudiendo hacerlas de tamaño a nuestro gusto. Las pasamos entonces por la harina, que se adhiera bien y por último por las yemas. Al asegurarnos que no sueltan gotas, las echamos a la sartén.

Paso 5

Aseguraos de no poner muchas croquetas al mismo tiempo para que así se puedan hacer bien. Teniendo el fuego a potencia media no debería llevaros más de unos 10 minutos al principio, y poco menos de 5 entre vuelta y vuelta cuando esté ya el aceite muy caliente.

Paso 6

Luego las apartamos y dejamos en una bandeja sobre papel absorbente, para que suelte todo el aceite que sobre. Colocar en una fuente o bandeja y listas para servir y comer.