

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

Para las croquetas: 1 l de leche entera, 120 g de harina, 120 g de mantequilla, 20 g de queso de barra, 20 g de queso emmental, 20 g de queso brie, harina, huevo y pan rallado. Para la salsa: 2 dl de leche, 2 dl de nata, 50 g de queso de barra.

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se puede acompañar con un poco de puerro frito o de patatas paja.

## Ingredientes para 6 personas :

- - 1/2 K de pechuga de pollo picada
- - 50 g de queso rallado de fundir
- - 3 yemas
- - 50 g de ketchup
- - sal, harina, huevo y pan rallado

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar el pollo picado con las yemas de huevo, el ketchup, el queso y la sal como si fuéramos a preparar hamburguesas y damos a la masa diferentes formas: barritas, triángulos. Dejamos reposar en el frigorífico para que se asienten. Sacamos y empanamos para freirlos someramente en el aceite muy caliente y darles el último toque en el horno, de manera que queden bien hechos en el centro.

### Paso 2

**Croquetas:** Calentar la leche, mientras tanto hacer una roux con la mantequilla y la harina. Añadimos la leche después de dejar enfriar el roux. No podemos dejar de remover al realizar esta operación. Cuando esté incorporada toda la leche seguimos removiendo durante unos 20 minutos de manera que tengamos un hervor suave pero continuo. Si quedase muy espesa la aligeraríamos con un poco de leche. Añadimos los quesos y dejamos que se disuelvan bien. Si hace falta utilizamos la batidora. Hervimos 1 minuto más y dejamos que se repose en la nevera. Sacamos hacemos bolitas, empanamos y freimos. **Salsa:** Hervimos todos los ingredientes, colamos y ponemos al punto de sal. Colocamos la salsa, disponemos las barritas y encima de estas las croquetas como si fueran árboles.