



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DEL PUCHERO



RECETA AL ESTILO DE LA VENTA EL ALBERO EN JEREZ DE LA FRONTERA

INGREDIENTES:

150 gr. De carne del Puchero.
3 Cucharadas de Harina de trigo.
1 Cebolla.
1 L. De Leche.
Nuez Moscada.
Perejil
Sal y Aceite de oliva.
1 huevo.
Pan Rallado.

ELABORACIÓN:

Picamos las carnes del puchero en trocitos pequeños y reservamos. Picamos la cebolla muy fina y freímos, a continuación incorporamos la harina y la tostamos. Ahora le vamos echando poco a poco la leche hasta conseguir una crema espesa, incorporamos las carnes picadas y dejamos cocer 3 minutos. Añadimos la sal, le nuez moscada rallada y el perejil muy picadito. Cuando veamos que la masa se despega de la sartén es cuando está la masa. Pasamos la masa a un recipiente tipo bandeja, dejamos enfriar y pasamos al frigorífico al menos 24 horas. Para freír las croquetas, vamos dando forma tradicional, apretando para que no quede aire en su interior, pasamos por harina, luego por huevo batido y por pan rallado. Freímos en aceite, el suficiente para que floten. Una vez fritas las pasamos a papel de cocina. Servimos templadas. Podemos acompañar con patatas fritas o con una ensalada.

<https://www.mepillasquisando.com>