



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE POLLO Y RABO DE TORO



INGREDIENTES:

- 150 gr. De carne del Puchero (Pollo).
- 150 gr. De carne de Rabo de Toro (Ya guisada).
- 3 Cucharadas de Harina de trigo.
- 2 Cebollas.
- 1 ½ L. De Leche.
- Nuez Moscada.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 huevos.
- Pan Rallado.

ELABORACIÓN:

Picamos las carnes 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. 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 las de pollo y redondas la de rabo de toro, 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>