



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE PULPO



INGREDIENTES:

3 Patas de Pulpo.
1 Cebolla.
120 gr. de Harina.
2 Vasos de Caldo de Pescado.
½ Vaso de Leche.
Nuez Moscada.
Sal y Aceite de oliva.
1 huevo.
Pan Rallado.

ELABORACIÓN:

Picamos las patas de pulpo ya cocido 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 el caldo y la leche hasta conseguir una crema espesa, incorporamos el pulpo picado 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, 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>