



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1149 - CROQUETAS DE POLLO Y HUEVO DURO



### INGREDIENTES:

- 1 Pechuga de Pollo.
- 2 Huevos duros.
- 120 gr. de Mantequilla.
- 120 gr. de Harina.
- 1 L de Leche.
- Sal, Pimienta y Aceite de oliva.
- Nuez moscada.
- Harina, Huevo y Pan rallado (para rebozar)

### ELABORACIÓN:

Cocemos la pechuga durante 12 minutos, dejamos enfriar y cortamos en trocitos pequeños. Derretimos en una sartén la mantequilla, añadimos la harina y rehogamos a fuego lento 10 minutos. Añadimos la leche y sin parar de remover cocer otros 40 minutos (podemos poner mitad de leche y mitad de caldo de cocer la pechuga). Incorporamos los huevos cocidos cortados en trocitos y el pollo. Seguimos cocinando otros 5 minutos. Salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada rallada. Ponemos la masa en una bandeja y dejamos enfriar y cuajar al menos 6 horas. Dividimos en las porciones y les damos forma. Las pasamos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite. Acompañamos con una ensalada de lechuga.

<https://www.mepillasquisando.com>