



<https://www.mepillasquisando.com>



1172 - CROQUETAS DE GAMBAS AL AJILLO



INGREDIENTES:

200 gr. de Gambas.
120 gr. de Mantequilla.
120 gr. de Harina.
1 L. de Leche.
2 Dientes de Ajo.
Harina, huevo y Pan rallado (para rebozar).
Sal, Pimienta y Nuez moscada.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Rehogamos en una olla a fuego lento los ajos cortados en láminas junto a la mantequilla durante 5 minutos. Pelamos las gambas y las picamos. Las añadimos a la sartén y sofreímos medio minuto. Incorporamos la harina y seguimos rehogando a fuego lento 10 minutos más. Añadimos la leche y sin parar de remover cocemos otros 45 minutos. Salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada rallada. Ponemos la masa en una bandeja y dejamos enfriar del todo, al menos 6 horas. Dividimos en las porciones deseadas y le damos forma. Las pasamos por harina, huevo y pan rallado, y freímos en abundante aceite.

NOTA: Podemos congelar bien la masa una vez fría. O una vez que las croquetas están empanadas envolverlas individualmente o bien separadas para que no se peguen entre sí. Una vez congeladas podemos embolsarlas juntas. Podemos sustituir la leche por un caldo hecho con las cabezas y las carcasas de las gambas.

<https://www.mepillasquisando.com>