



<https://www.mepillasquisando.com>



1248 - CROQUETAS DE CHOTO-CHIVO



Las croquetas son una deliciosa y popular preparación culinaria. Son pequeñas porciones de masa elaborada con distintos ingredientes, que se moldean en forma de cilindros o bolas, se empanan y luego se fríen hasta que quedan crujientes por fuera y tiernas por dentro.

INGREDIENTES:

- 100 gr. de Choto cocinado y desmenuzado.
- 50 gr. de Mantequilla.
- 1 Cebolla picada.
- 50 gr. de Harina.
- 750 ml. de Leche entera.
- Sal y Pimienta.
- 1 Pizca de Nuez moscada.
- Pan rallado para envolver las croquetas.
- 2 Huevos para envolver las croquetas.
- Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Comenzamos deshuesando las tajadas de choto y picando muy fina la carne. También picamos muy fina la cebolla. En una sartén amplia, ponemos la mantequilla a calentar y cuando esté derretida, sofreímos la cebolla. Cuando ya esté agregamos la harina, tostándola para que pierda el sabor característico, removiendo bien hasta que se haga una especie de masa. Agregando la leche poco a poco, dejando que la masa vaya absorbiendo la leche, ponemos un poco de nuez moscada y salamos. Poco a poco, obtendremos una bechamel, que dejamos cocinar unos 30 minutos. Agregamos la carne y seguimos cocinando otros 10 minutos más. Terminada, pasamos esta masa a un recipiente plano, tipo fuente y dejamos enfriar. Una vez fría la pasamos al frigorífico hasta el día siguiente. Entonces procedemos a darles forma y envolverlas con huevo batido y pan rallado. Freímos en aceite de oliva y pasamos a papel de cocina que escurran.

FACEBOOK: Cocina Española Casera