

Será por recetas



Croquetas de pescado

Pescados

4 Personas

30 Minutos

Media

Enviada el 19/10/2012

Ingredientes

- ¼ kg de pescado limpio
- 2 tazones de bechamel espesa
- 1 huevo
- Pan rallado
- Sal
- Aceite

Elaboración

Preparar una bechamel espesa (4 cucharadas de harina, 2 de mantequilla, otras 2 de aceite, y medio litro de leche y sal).

Mientras tanto, cocer en agua hirviendo y sal el pescado, después desmenuzarlo, con cuidado de que no quede piel ni tampoco espinas.

Mezclar el pescado con la salsa y dejarlo reposar varias horas antes de hacer las croquetas.

Confeccionarlas con dos cucharadas, llenando una y redondeando con la otra, y luego rebozarlas en huevo y pan rallado.

Freírlas en abundante aceite hasta que estén doradas y servir las bien calientes, con ensalada.



Autor receta de Croquetas de pescado

Tiramisú

Valoración 3/5

56 Recetas publicadas

Miembro desde 20/03/2012