

Será por recetas



Croquetas de pollo

Carnes, Recetas de pollo

 4 Personas

 60 Minutos

 Media

 Enviada el 08/11/2012

Ingredientes

- | | | |
|----------------|-----------|----------------------|
| • Aceite | • harina | • mantequilla |
| • leche | • 1 huevo | • 1 pechuga de pollo |
| • Nuez moscada | • Sal | • Pan rallado |

Elaboración

Cocer durante 30 minutos la pechuga troceada y luego picar la pechuga en trozos mínimos. Mientras preparar una bechamel bastante espesa con 3 ó 4 cucharadas de harina y medio litro de leche, sobre 2 cucharadas de aceite y otras 2 de mantequilla. Añadir después la pechuga picada, nuez moscada y sal. Dejar reposar la masa al menos 3 horas.

Construir las croquetas (ayudándose con dos cucharas) y rebozarlas en el huevo batido y pan rallado. Freír en abundante aceite, cuidar que no se peguen unas a otras.

En una fuente, poner unas servilletas de papel para después colocar las croquetas y así que se escurran bien. Servir unos minutos después.



Autor receta de Croquetas de pollo

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012