

Será por recetas



Croquetas de puerro

Tapas y Pinchos, Recetas de verduras, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 25 Minutos

 Enviada el 14/05/2012

Ingredientes

- 500 g de puerros
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de caldo de ave
- 20 g de mantequilla
- 20 g de harina
- 150 ml de leche
- 1 huevo
- Pan rallado
- Aceite
- 1 ½ cucharadas de perejil picado

Elaboración

Primero lavar los puerros y cortarlos en rodajas. Echar aceite en una sartén dejar que se caliente y rehogar los puerros durante 5 minutos.

A continuación verter el caldo de ave y rehogar, a fuego lento, durante 10 o 15 minutos más.

Calentar la mantequilla en un cazo grande y freír un poco la harina hasta que tome un poco de color. Después echar la leche sin dejar de remover. Dejar que hierva, bajar el fuego y cocer la salsa durante 10 minutos removiéndolo de vez en cuando.

Agregar a la bechamel el puerro con su jugo. Remover para obtener una pasta homogénea y dejar enfriar.

Hacer bolitas con la masa fría del tamaño de una nuez, pasarlas por el huevo batido y después por el pan rallado.

Echar aceite en una sartén dejar calentar y freír las croquetas hasta que se doren por los dos lados. Dejar secar en un papel de cocina y espolvorear con el perejil



Autor receta de Croquetas de puerro

BlueTropical

 Valoración 4/5

 50 Recetas publicadas

 Miembro desde 23/04/2012