

# Croquetas de bacalao



## Ingredientes:

200 gr de bacalao desmigado  
1 cebolla  
2 dientes de ajo  
100 gramos de harina  
1 litro de leche entera  
100 gramos de mantequilla  
Sal  
Harina  
3 huevos  
Pan rallado  
Aceite

## Preparación:

En una sartén pon a pochar la cebolla cortada en trozos pequeños, los ajos cortados y el bacalao.

Incorpora la harina mientras vas removiendo de forma constante y después echa la leche poco a poco. Tienes que ir removiendo sin parar hasta obtener una masa consistente. Una vez terminada, deja enfriar, y mete la masa en la nevera unas 4-5 horas.

Cuando la masa ya ha reposado y está fría, haz el molde de las croquetas con la forma que desees. Pásalas por huevo y pan rallado, y fríelas en aceite muy caliente.

Pasa las croquetas por papel absorbente, y ya tendremos listas nuestras croquetas de

# Croquetas de bacalao

bacalao.

¡Que aproveche!