

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!