Croquetas

Aprovechando que nos ha sobrado un pollo de asadero vamos a preparar unas croquetas.

Ingredientes

- 300g de la carne del pollo asado a la que le hemos quitado los huesos y las piel
- 500ml leche
- 200 gr harina
- 80 ml aceite oliva
- 1 cebolla mediana que dejaremos pelada y cortada en cuatro
- nuez mosca ,pimienta y sal al gusto

Preparación

- Ponemos la carne en el vaso → 10 sg velocidad 4
- Retiramos la carne y reservamos
- Añadimos la cebolla y el aceite → 8s velocidad 5
- Bajamos con la espátula
- Programamos 7 m 120º velocidad 1 con cubilete
- Añadimos la harina → 3m, 100ª, velocidad 3 sin cubilete
- Añadimos sal, nuez mascada y la pimieta al gusto
- Añadimos la leche → 10m, 120º, velocidad 3
- Añadimos el pollo → 50s, velocidad 5

Ponemos la masa en un bold, esperamos a que se enfrie y ya solo faltaría hacer la forma de las croqueas, pasar por huevo y pan rallado.

From:
https://wiki.intrusos.info/ - **LCWIKI**

Permanent link:
https://wiki.intrusos.info/doku.php?id=varios:recetas:mousine:croquetas

Last update: **182023/01/ 13:46**