

Croquetas pollo

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0
Pollo — (carne hervida)
Cebollas
Harina repostería
Leche
Mantequilla
Nuez moscada
Pimienta negra
Sal

ELABORACIÓN

Se desmenuza la carne.

Se sofríe la cebolla con la mantequilla, se le añade la carne a trocitos, se sofríe todo, se salpimenta y la nuez moscada a gusto, se espolvorea la harina hasta que se beba todo el caldo y se le echa leche.

Se remueve todo hasta que queda una masa elástica

Se deja enfriar la masa. Con una cuchara se coge la medida de la croqueta, se le da forma, se reboza con galleta picada, huevo y se fríe. En vez de utilizar una cuchara se puede utilizar la manga pastelera.