

Croquetas sobrasada de Mallorca

Tipo de plato: Entrantes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Issa

INGREDIENTES

0	
	Aceite oliva — para freír croquetas
	Sal
	Pimienta blanca — molida
1 cucharada/s	Perejil — picado
	Pan — rallado
	Nuez moscada
180 gr	Manteca de cerdo
900 ml	Leche
2	Huevos — batidos
400 gr	Harina repostería
1	Cebollas
200 gr	Sobrasada — de Mallorca

ELABORACIÓN

Rehogar cebolla picada finamente con manteca de cerdo.
Añadir 180 g. harina y mezclar.
Verter leche hervida y e ir removiendo hasta formar una pasta homogénea.
Agregar sobrasada a trozos pequeños y perejil. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
Dejar cocer unos minutos más y retirar del fuego.
Verter la pasta en una fuente, dejar enfriar y formar las croquetas.

Pasarlas por la harina restante, huevo batido y pan rallado.
Freír y servir.