

Croquetas sobrasada de Mallorca

Tipus de plat: Entrantes | Procedència: Mesacamilla | Temps: 0 minuts

INGREDIENTS

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

ELABORACIÓ

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.