

Receta de Croquetas de Bacalao y Gambas

05 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de estas riquísimas croquetas que podéis preparar y tener congeladas para utilizarlas en cualquier momento u ocasión, seguro que os encantará su rico sabor.

Ingredientes

- Bacalao desmigado y desalado (unos 200grs o más, según cantidad de croquetas)
- Gambas peladas y picadas (sobre 200grs)
- Harina (una o dos cucharadas grandes)
- Leche (uno o dos vasos)
- Huevos (dos o tres)
- Pan rallado
- Mantequilla
- Cebolla muy picadita (una pequeña)

Modo de Preparación

1. En una sartén al fuego, deshacer una cucharadita de mantequilla y refreír la cebolla muy picadita
2. Añadir el bacalao bien desmigado y las gambas bien picaditas y refreír un poco
3. Echar las cucharadas de harina y dejar que se tueste un poquito, ir añadiendo la leche fría y removiendo hasta que quede una masa espesa y consistente
4. Volcar la masa en un plato hondo y dejar en el frigorífico para que se enfríe, mejor de un día para otro
5. Batir los huevos, formar las croquetas según vuestro gusto e ir rebozando en pan rallado y después en huevo y luego en pan rallado otra vez
6. Freír en abundante aceite caliente y dejar que escurran sobre papel de cocina
7. Servir acompañadas de unas patatas fritas o una ensalada y....buen provecho!!!