

Receta de Croquetas Caseras de Pollo

08 Abr 2015



Buenos días a tod@s, para hoy miércoles os dejo esta receta de Croquetas Caseras de Pollo, quedan muy ricas y gustarán a toda la familia incluídos los más peques de la casa, también es una manera de aprovechar los restos de carne del cocido.

Ingredientes

- Pollo hervido o restos de pollo del cocido
- Cebolla (media)
- Aceite de oliva
- Harina
- Leche entera o semi desnatada
- Huevos (dos)
- Sal
- Pan rallado
- Huevo batido (dos o tres)

Modo de Preparación

1. Poner una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva
2. Picar la cebolla bien picadita y refreír en el aceite
3. Añadir la carne de pollo bien triturada, ponerla un poco de sal y refreír bien, echar unas cucharadas de harina y dejar que se refría bien
4. Echar la leche fría poco a poco y remover hasta que se forme una masa espesa que se desprenda con facilidad
5. Añadir dos huevos cascados y remover hasta que se ligue bien, volcar en un plato la masa y dejar enfriar de un día para otro
6. Batir dos o tres huevos e ir formando las croquetas y rebozándolas primero en el huevo y luego en pan rallado
7. Freír en bastante aceite de oliva caliente, si las freís en la freidora pues quedan mejor
8. Servir calientes y si queréis acompañarlas con una ensalada y....buen provecho!!!