

Receta de Croquetas de Gambas con Patatas Fritas

03 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy rica y fácil de preparar y que seguro gustará a toda vuestra familia, podéis aprovechar para que los más peques de la casa coman algo de pescado, seguro que les van a gustar y sobre todo acompañadas de unas patatas fritas, resultará un plato exquisito.

Ingredientes

- Gambas peladas (unos 200grs)
- Mantequilla (una cucharada)
- Harina (una o dos cucharadas)
- Leche entera o semi (medio litro)
- Huevos (uno o dos)
- Pan rallado
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Patatas (tres o cuatro)

Modo de Preparación

1. En una sartén poner a derretir la mantequilla
2. Añadir poco a poco la harina tamizada y después echar la leche también poco a poco, removiendo hasta que quede una bechamel espesita
3. Echar un poco de sal, pimienta y un poco de nuez moscada y dejar cocer unos minutos
4. Incorporar las gambas peladas y partidas en trocitos, remover un poco y volcar en una fuente, dejar reposar unas horas en el frigorífico
5. Formar las croquetas y rebozarlas en huevo batido y después en pan rallado
6. Freír en abundante aceite bien caliente hasta que queden doraditas
7. Pelar las patatas, cortarlas y freírlas en bastante aceite caliente, ponerles un poco de sal
8. Servir las croquetas acompañadas de las patatas fritas y.....buen provecho!!!