

Receta de Croquetas de Salmón y Gambas

13 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar unas **Croquetas de Salmón y Gambas**, resultan muy ricas y las podéis hacer como aperitivos y también en vuestras comidas o cenas rápidas, seguro que os van a gustar.

Ingredientes

- Salmón ahumado (100grs)
- Gambas (200grs)
- Mantequilla (50grs)
- Harina (150grs)
- Maizena (30grs)
- Leche entera (750ml)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (dos dientes)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Aceite de oliva
- Huevos batidos (dos o tres)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Triturar con la batidora o un picador la cebolla y los ajos
2. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír la cebolla y los ajos
3. Añadir la mantequilla y después echar la harina y la maizena y remover, poner un poco de sal y pimienta
4. Echar la leche y mezclar bien, que no queden grumos,
5. Añadir el salmón y las gambas, todo bien picadito o si preferís triturado
6. Dejar reposar la masa en el frigorífico unas horas
7. Formar las croquetas y pasarlas por huevo batido y después por pan rallado
8. Freír en abundante aceite de oliva caliente
9. Servir acompañadas de una ensalada y....buen provecho!!!