

Receta de Croquetas de Berenjena y Queso

14 Ene 2021



Hola a tod@s, hoy quiero compartir esta receta con vosotr@s porque se que a much@s de nuestr@s seguidor@s les encantan las croquetas y he pensado que estas les van a encantar, espero que sean de vuestro agrado y preparéis en casa estas ricas **Croquetas de Berenjena y Queso**.

Ingredientes

- Berenjena (una)
- Cebolleta (una)
- Ajos (dos dientes)
- Queso parmesano en polvo (80 grs)
- Leche entera (750 ml)
- Harina (80 grs)
- Pastilla de caldo de pollo (una)
- Harina
- Huevo
- Pan rallado
- Maíz frito (80 grs)
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Perejil

Modo de Preparación

1. Pelar y picar la cebolleta y los dientes de ajo finamente
2. Ponerlos a rehogar en una sartén grande con un chorrito de aceite
3. Lavar la berenjena, picarla en daditos (con piel) y añadir a la sartén, poner un poco de sal y dejar cocinando unos 15/20 minutos
4. Poner a calentar un poco de aceite en una cacerola y agregar la harina rehogándola un poco
5. Volcar la leche, poco a poco sin dejar de remover
6. Desmenuzar la pastilla de caldo de pollo y cocinar a fuego suave durante 15/20 minutos
7. Añadir el queso y la berenjena con la cebolleta y los ajos a la bechamel
8. Mezclar bien y pasar la mezcla a una fuente, dejar que se enfríe bien
9. Triturar el maíz con la batidora y Mezclar con el pan rallado y reservarlo
10. Espolvorear una superficie lisa con harina y cortar la masa en trozos formando unos cilindros
11. Cortarlos en porciones con un cuchillo y darles forma de croqueta

Croquetas de Berenjena y Queso

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

12. Pasarlas por harina, huevo batido y el pan rallado mezclado con el maíz frito
 13. Calentar aceite en una sartén o freidora y Freír las croquetas
 14. Ponerlas sobre papel absorbente de cocina
 15. Servir y decorar el plato con unas hojas de perejil y....buen provecho!!!
-