Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Croquetas cremosas del caldo de Navidad

6 raciones · 313 kcal

Ingredientes

- **350gr** de carne picada (de la sopa de navidad)
- **2** huevos cocidos picaditos
- **1** cebolla mediana
- Nuez moscada (al gusto)
- **4 cucharadas** de harina
- **250ml** de leche
- Aove
- Sal

REBOZADO

- **2** huevos
- **1** chorrito de leche
- Pan rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**18 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Ponemos un chorrito de aove en una sartén, agregamos la cebolla en brunois, pochamos a fuego medio durante 6-8 min.
2. Añadimos la carne, los huevos, la nuez moscada y seguimos a fuego medio 6 min. más.
3. Añadimos la harina, removemos para que se vaya tostando, y a continuación ponemos la leche, seguimos removiendo hasta obtener nuestra bechamel bien cremosa.
4. Reservamos en un tupper y llevamos al frigorífico un min. de 4 horas.
5. Batimos los huevos junto con un chorrito de leche, y ponemos en pan rallado en un plato hondo.
6. Sacamos del frigorífico la bechamel, con dos cucharitas pequeñas vamos dando forma de croqueta, pasamos por el huevo y por último por el pan rallado.
7. Freímos en abundante aove y retiramos sobre papel absorbente para retirar el aove sobrante.

Hecho con CookNest