Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas de fuet

4 raciones 646 kcal

Ingredientes

- Fuet con ajo de @el_conchel hecho en daditos pequeños
- **1** Cebolla dulce en brunoise
- **3**-4 cucharadas de harina
- **1 Cucharadita** de sal
- **1/2 Litro** de leche
- Nuez moscada
- Aove
- **2** Huevos
- Pan rallado
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	**22 g**
Grasas	**47 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove a fuego medio, agregamos la cebolla, la sal y pochamos.
2. Agregamos el fuet, salteamos e incorporamos la harina, la doramos y ponemos la leche.
3. Cuando tengamos la bechamel casi lista, añadimos un poquito de nuez moscada, mezclamos bien, metemos en un tupper y llevamos a la nevera por unas horas.
4. Con dos cucharitas formamos las croquetas, las pasamos por huevo, pan rallado, terminamos de dar forma y cuando tengamos todas listas freímos en abundante aceite caliente.
5. Retiramos sobre papel absorbente y servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya