Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Croquetas de carrilleras al Pedro Ximénez

6 raciones · 428 kcal

Ingredientes

- **3** carrilleras junto con su salsa desmigadas y previamente calentadas
- Aove
- **4 cucharadas** de harina
- **600ml** de leche
- Nuez moscada
- Sal (opcional)

REBOZADO

- Huevo batido
- Panko
- Aceite para freír

POR RACIÓN

Proteínas	**20 g**
Grasas	**28 g**
Hidratos	**24 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. En una sartén ponemos un chorrito de aove, añadimos la harina, nuez moscada y tostamos, incorporamos la leche y vamos removiendo
2. Cuando tengamos la bechamel casi lista agregamos las carrilleras e integramos con movimientos envolventes, ajustamos al gusto la sal, llevamos a un recipiente hermético y metemos en la nevera un mínimo de 4 horas
3. Pasado el tiempo, hacemos bolitas, las pasamos por el huevo batido, panko y las freímos en abundante aceite caliente
4. Retiramos sobre papel absorbente, servimos y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

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