HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas de gambas al ajillo

4 raciones · 488 kcal

Ingredientes

- **100gr** de colas de gambas
- **3**-4 dientes de ajo
- **2** cayenas
- Aceite de oliva
- **300ml** gr de leche
- **40 gr** de harina de trigo
- **40 gr** de mantequilla
- **1 cucharadita** de nuez moscada
- Sal y pimienta negra
- **2** huevos
- Harina
- Pan rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**16 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**40 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Cortar los dientes de ajo en láminas y freírlos muy poco a poco en aceite de oliva con un par de cayenas
2. Cuando el ajo empiece a dorar, añadir las colitas de las gambas y freírlas hasta que estén cocinadas
3. Escurrir el aceite y picar las gambas a cuchillo en trocitos pequeños
4. Reservar las gambas y preparar la masa
5. En una sartén, fundir la mantequilla, añadir la harina y mezclar a fuego bajo para que se cocine
6. Añadir una parte de la leche, volver a mezclar y repetir hasta obtener una masa gruesa, fina y sin grumos
7. Sazonar con sal, pimienta y un poco de nuez moscada y mezclar
8. Añadir las gambas picadas, mezclar y reservar la masa bien tapada en el frigorífico durante unas tres o cuatro horas
9. Formar bolitas y pasarlas por harina, huevo y pan rallado
10. Freírlas en aceite de girasol bien caliente hasta que estén doradas

RECOMENDACIONES

Las croquetas se fríen en aceite; el autor indica que no se hacen en air fryer.

Hecho con CookNest