HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas de kebab

4 raciones 471 kcal

Ingredientes

- **120gr** de carne de kebab
- **50 gr** de harina
- **50 gr** de mantequilla
- Nuez moscada
- Sal
- Pimienta negra
- Pan rallado
- Harina de trigo
- **2** huevos batidos
- Leche caliente

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. En una sartén, derretir la mantequilla
2. Cuando esté derretida, freír la carne de kebab
3. Cuando esté dorada, añadir la harina y mezclar para cocinar la harina hasta que quede un pegote
4. Añadir la mitad de la leche caliente
5. A fuego medio, mezclar hasta que espese
6. Añadir la otra mitad de la leche caliente también caliente
7. Mezclar hasta conseguir el punto de la masa
8. Añadir un poco de sal, pimienta negra y nuez moscada al gusto
9. Dar un último meneo y reservar en un molde con plástico por encima
10. Dejar enfriar durante unas horas
11. Cuando la masa esté consistente, hacer bolas
12. Pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado
13. Freír las croquetas en aceite de girasol bien caliente hasta que estén doradas
14. Rematar con un poco de la salsa blanca del kebab

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto