HerZechef



APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas de chistorra y huevo frito

6 raciones · 316 kcal

Ingredientes

- **400 ml** de leche entera
- **50 g** de harina
- **50 g** de mantequilla
- **40 ml** de leche
- **100 ml** de nata líquida
- Chistorra
- **2** huevos fritos
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	9,8 g
Grasas	26 g
Hidratos	11 g
Fibra	0,2 g

Elaboración

1. Freír la chistorra sin nada de aceite, cortada muy pequeña, y reservar una parte
2. En la misma grasa de la chistorra añadir la mantequilla y la harina tamizada
3. Mezclar y dejar cocinar unos minutos, tiempo que se aprovecha para freír unos huevos
4. Añadir la leche en dos veces y muy caliente, mezclando hasta obtener una masa más o menos cremosa
5. Al final añadir la nata líquida hasta que la masa quede mucho más cremosa
6. Agregar la chistorra y los huevos fritos bien picados, mezclar y sazonar al gusto
7. Guardar la masa en el frigorífico durante unas horas o de un día para otro
8. Cortar la masa en bolitas
9. Pasar las croquetas por harina, huevo batido y pan rallado
10. Freír en aceite a unos 180° hasta que estén doradas

Hecho con CookNest

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