

PLATOS PRINCIPALES

Croquetas de puchero, setas y queso azul

4 raciones 622 kcal

Ingredientes

- Carne del puchero
- 14 setas
- 1/2 cebolla
- 1 trozo de queso azul (opcional)
- Aceite
- 2 huevos
- Pan rallado

BECHAMEL

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2-3 cdas. de harina
- 1 vaso de leche
- Nuez moscada
- Pimienta
- Sal

Elaboración

1. Troceamos finamente la cebolla y las setas, muy pequeñito.
2. Troceamos también la carne del puchero hervida previamente.
3. En una sartén con aceite añadimos la cebolla y después de un par de minutos las setas, y vamos removiendo a fuego medio hasta que se hagan.
4. Por otro lado vamos a hacer la bechamel en una olla.
5. Primero añadimos dos cucharadas de mantequilla y dos o tres de harina, y no dejamos de remover a fuego medio.
6. Acto seguido vamos añadiendo la leche, también, poco a poco.
7. Iremos añadiendo según nos haga falta, debemos estar pendientes.
8. Ponemos pimienta, sal y nuez moscada, y añadimos nuestra carne, cebolla y setas.
9. Cuando veamos que empiece a hervir, ponemos trocitos de queso azul.
10. Es importante no dejar de remover en ningún momento hasta que se haga la masa.
11. Retiramos del fuego, ponemos la masa extendida en un plato y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente un buen rato.

12. Después a la nevera durante un día.
13. Sacamos de la nevera y pasamos la masa dándole la forma que queramos, primero por los huevos en un plato, y después por el pan rallado en otro plato.
14. Por último a freír con abundante aceite.

RECOMENDACIONES

Yo hice bolitas pero podéis hacerlas alargadas.

POR RACIÓN	28 g Proteínas	44 g Grasas	30 g Hidratos	2,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta