

APERITIVOS / ENTRANTES

Croquetas del puchero con alioli de hierbabuena

4 raciones 862 kcal

Ingredientes

CROQUETAS

Pringá del puchero: ternera, pollo y un poco de tocino	Hierbabuena	1 trozo de queso (opcional)
Aceite	2 huevos	Pan rallado

BECHAMEL

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

ALIOLI

1 huevo	200 ml. de aceite de girasol	Hierbabuena
1 ajo	Sal	Limón

Elaboración

CROQUETAS

1. Troceamos también la pringá del puchero hervida previamente (muy picadito todo).
2. Vamos a hacer la bechamel en una olla: añadimos las cucharadas de mantequilla y dos o tres de harina, y no dejamos de remover a fuego medio, con la ayuda de unas varillas. Añadimos la leche (casi toda, vamos añadiendo según nos haga falta, debemos estar muy pendientes). Ponemos pimienta, sal y nuez moscada, nuestra carne, la hierbabuena y unos trocitos de queso y seguimos removiendo. Es importante no dejar de remover en ningún momento hasta que se haga la masa.
3. Retiramos del fuego, ponemos la masa extendida en un plato y dejamos que se enfríe a temperatura ambiente un buen rato. Después a la nevera durante un día.

4. 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.
5. Por último a freír con abundante aceite.

ALIOLI

6. Ponemos en la batidora un huevo, hierbabuena, 1 vaso de aceite de girasol (200 ml.), sal, 1 ajo y un poco de limón.
7. Batimos sin levantar la batidora del fondo; la despegamos y movemos cuando veamos que todo se va espesando.

RECOMENDACIONES

Yo hice bolitas pero podéis hacerlas alargadas.

POR RACIÓN	23 g Proteínas	77 g Grasas	23 g Hidratos	1,4 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta