



Croquetas de morcilla de arroz

Ingredientes:

Morcilla de arroz: 1

Cebolla: 1

Mantequilla: 2 cucharadas soperas

Harina: 3 cucharadas soperas

Leche: 500 ml

Sal: 1 pizca

Pimienta: 1 pizca

Nuez moscada: 1 pizca

Aceite de oliva virgen extra: 2 cucharadas soperas (para rehogar)

Pan rallado: 1 para empanar

Huevos: 2

Aceite de girasol: para freír

Preparación:

1. Picar la cebolla muy picadita
2. Desmenuzar la morcilla de arroz.
3. Poner una sartén con la mantequilla y el aceite, añadir la cebolla y rehogar hasta que quede muy transparente.
4. Seguido añadir la harina, remover todo y cocinar la harina un minuto.
5. Ir añadiendo la leche poco a poco y removiendo.
6. Ya al final añadir la morcilla.
7. Seguir removiendo hasta que se despegue la masa de las croquetas de la sartén. Probar de sal y rectificar.
8. Sacar la masa, ponerla en una fuente y cuando se enfríe meterla en la nevera 3-4 horas mínimo.
9. En un bol batir los huevos y en otro poner el pan rallado. Formar las croquetas y pasarlas por el huevo y el pan rallado.
10. En una sartén con abundante aceite caliente ir friendo las croquetas, dorar y sacar. Reservar sobre un papel absorbente hasta servir.

Nota: Hay que tener cuidado con las especias que incorporamos porque la morcilla suele ir bastante especiada.