



CROQUETAS DE HUEVOS COCIDOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 2h 30 min 40 min

Ingredientes

Leche: 1 litro
Harina: 100 g
Aceite: 60 cc (para la masa) más cantidad adicional para freír
Mantequilla: 1 nuez
Cebolla: Bien picada
Huevos cocidos: 2 unidades, picados
Huevos: 2 unidades, batidos (para el rebozado)
Pan rallado: Cantidad necesaria para el rebozado
Extracto de carne: 1 tableta (opcional, omitir si se usa jamón)
Sal: (Ajustar según ingredientes adicionales)



Preparación

1. En una cazuela, calentar los 60 cc de aceite con la nuez de mantequilla hasta que se fundan.
2. Añadir la cebolla picada y rehogar durante 10 minutos hasta que esté blanda.
3. Incorporar la harina poco a poco, rehogando bien durante 2 minutos hasta obtener una masa de color caramelo y bien ligada.
4. Añadir el litro de leche fría a chorritos, mezclando sin parar. No añadir el siguiente chorrito hasta que el anterior esté bien incorporado.
5. Mantener hirviendo a fuego medio durante unos 20 minutos sin dejar de remover.
6. Incorporar los dos huevos cocidos picados (y el extracto de carne si procede) a la cazuela, mezclando bien con la masa.
7. Pasar la masa a una fuente y dejar enfriar un poco.
8. Extender un chorrito de aceite sobre la superficie (o cubrir con film transparente) para evitar que se oxide o se forme costra.
9. Dejar reposar la masa en el frigorífico como mínimo 2 horas.
10. Con ayuda de dos cucharillas, coger porciones de masa y dar forma de croqueta.
11. Pasar cada pieza por pan rallado, luego por el huevo batido y, finalmente, otra vez por pan rallado.
12. Freír en abundante aceite caliente hasta que estén doradas.
13. Pasar las croquetas a una fuente de servir con papel absorbente para retirar el exceso de aceite

Notas

- El extracto de carne puede sustituirse por pescado o ave según el relleno.
- Además de huevo, se pueden usar rellenos de bacalao (200 g), atún con aceitunas, jamón serrano o gambas

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Croquetas de huevos cocidos	Entrantes	01	09-02-2026	1 de 1