

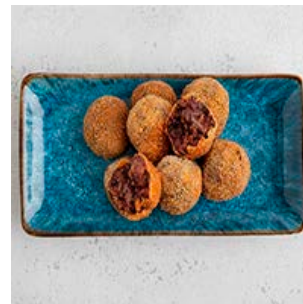


CROQUETAS DE MORCILLA DE ARROZ

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 4 h 20 min

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.

Notas

- Hay que tener cuidado con las especias que incorporamos porque la morcilla suele ir bastante especiada

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Croquetas de espinacas	Entrantes	01	21-12-2024	1 de 1

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.