

CROQUETAS DE COCIDO

- Carne
- Caldo de cocido
- Un diente de ajo
- Mantequilla
- Harina de trigo
- Leche
- Huevo
- Pan rallado
- Cebolla
- Sal y pimienta
- Huevo



- Picamos bien las carnes del cocido. Picamos la cebolla muy fina, que rehogamos en una sartén con la mantequilla y un chorrito de aceite, dejándola a fuego lento hasta que esté bien blandita. Mientras, mezclamos la leche y el caldo y calentamos la mezcla en un cazo para tenerla bien caliente cuando nos haga falta. Ponemos las carnes y si queréis añadirlo, también el huevo duro muy picado, en la misma sartén con la cebolla y la mantequilla. Sofreír el ajo la cebolla y añadir el pimentón con cuidado de que no se queme y reservar
- Incorporamos la harina y removemos para que se integre con las carnes y la mantequilla y lentamente, vamos añadiendo poco a poco la mezcla de leche y caldo que tenemos caliente. Según vamos agregando líquido, seguimos removiendo con una cuchara o unas varillas durante unos veinte o veinticinco minutos hasta que la pasta de croquetas tenga la consistencia que nos guste. Una buena medida de calcularlo es seguir hasta que al

pasar la cuchara se haga un camino o la masa se despegue de las paredes.

- Durante el proceso, probamos y rectificamos de sal y pimienta y si queremos, añadimos una pizca de nuez moscada. Cuando tengamos hecha la masa de croquetas, con textura de una bechamel espesita, la vertemos en una fuente amplia para que se pueda enfriar bien. Una vez fría, la metemos en la nevera dejando que repose al menos dos horas, o si queréis, de un día para otro.