

Ingredientes

100 gr de cebolla
120 gr aceite
220 gr de mantequilla
400 gr de harina
1 litro de leche entera
800 gr de relleno (pollo alast,
bacalao, gambas setas, jamón...)

Masa de croquetas

1. Poner la cebolla, el aceite y la mantequilla en el vaso y programar 8 min-100º-vel 4
2. Añadir la harina y programar 5 min-100º-vel 4
3. Se añade la leche y mezclamos 15 seg-vel 6, ponemos el relleno de nuestras croquetas y programamos 8 min- 100º - vel 2
4. Esperar que la masa esté bien fría, mejor si es de un día para otro.
5. Dar forma a las croquetas, las podemos hacer una a una o meter la masa en una manga pastelera, se coge una bandeja de horno se pone el pan rallado, hacemos tiras largas de masa, con unas tijeras vamos cortando la masa y así vamos teniendo nuestras croquetas, las pasamos por huevo volvemos a rebozar en pan rallado y listas para freír o congelar.

NOTA: Si el ingrediente que vamos a poner a nuestras croquetas es crudo el primer paso será cocinarlo, troceamos y reservamos. Y seguimos los pasos des de el número 1.

También antes del paso número uno podemos trocear un poco nuestro ingrediente para que no nos quede muy grande.

Recepta de Mònica Macias Fonts
Agent Comercial Thermomix® Vorwerk

Tel: 670 37 73 35

E-Mail: monicamfonts@hotmail.com

Blog: <http://thermomix-barcelona-mataro.es/mmacias>