

Croquetas de cocido



Ingredientes

Para la masa, utilizar las sobras del cocido, desmigalar la carne para que no hayan huesos, la patata, los garbanzos, el chorizo o morcilla, todo bien troceado muy pequeño.

Media cebolla, 100 gramos de harina, 75 cl de leche

2 cucharadas del caldo de cocido y sal

Para el empanado, usaremos harina, 2 huevos y pan rallado

Para freírlas, usaremos abundante aceite de oliva

Preparación

Triturar los restos del cocido o trocearlos muy finamente y reservarlos.

En un poco de aceite, pochar la cebolla partida finamente y añadir los restos del cocido, sin dejar de remover hasta que la masa que se forma no se agarre al fondo de la sartén.

Añadir la harina y, con la cuchara de madera, la mezclamos muy bien con la carne.

Al cabo de un tiempo, y sin dejar de remover, incorporamos poco a poco la leche y la vamos ligando con la harina y la carne. Rectificamos de sal y, cuando la masa esté casi a punto, echamos un poco de caldo del cocido.

Seguimos removiendo hasta que la masa esté a nuestro gusto o cuando la cuchara se sostenga en vertical dentro de la masa..

Echar la masa en una fuente honda y la dejamos enfriar. Luego se cogen y se les da forma, se pasan por harina, por huevo batido y por pan rallado y se fríen.