

## Croquetas de pescado

---



### Ingredientes

300 gramos de merluza a rodajas	1 cebolla
3 cucharadas de harina	1 huevo
1 vaso y medio de leche	Aceite y sal

### Preparación

Cocemos la merluza sin piel unos 15 minutos con sal y una hojita de laurel, posteriormente escurrir bien y desmenuza retirando todas las espinas que pueda tener. Reservar en un recipiente.

Después, freímos la cebolla picada en 10 cucharadas de aceite, cuando queda transparente la añadimos al recipiente en el que tenemos la merluza y mezclamos bien ambas cosas para obtener una masa lo más homogénea posible (nos podemos ayudar de una batidora para hacer la mezcla).

Para la bechamel ponemos un poco de aceite en una sartén y añadimos tres cucharadas colmadas de harina y removemos. Seguido añadimos la leche (mejor si está caliente) y seguimos removiendo..

Después añadimos la merluza y la cebolla que habíamos reservado y dejamos cocer a fuego lento y sin dejar de remover, hasta que la masa sea homogénea y se despegue de la sartén.

Entonces extendemos la masa sobre un plato o una bandeja y dejamos enfriar por completo. Después, se les da forma, se pasan por harina, después por huevo batido y, finalmente, por pan rallado. Ya sólo queda freirlas para que se doren por fuera y servir las.