



CROQUETAS DE POLLO

INGREDIENTES:

300 grs
50 grs
3 cdas
2 unid

3/4 lts
1 o 2 ramitos
A gusto
A gusto
A gusto
A gusto

Pollo
Manteca
Harina
Huevos
Pan rallado
Leche
Perejil
Nuez moscada
Aceite
Sal
Pimienta

PROCEDIMIENTO:

- Picar el pollo bien fino y reservar.
- Preparar salsa blanca y condimentar con nuez moscada, perejil, sal y pimienta. En lo posible, debe quedar espesa para hacer las croquetas. Extender en una fuente y dejar enfriar.
- Para moldear las croquetas, mezclar la salsa blanca con el pollo picado. Untar las manos con aceite y tomar porciones de la pasta hasta obtener la forma de una croqueta.
- Pasar por huevo, y luego por pan rallado.
- Freír las croquetas para que se doren parejas y colocar pocas en cada tanda de fritura.

