

Croquetas

Las croquetas las podemos hacer casi de cualquier cosa embutido, carnes, pescados, verduras...

Es un plato que gusta a todos y que además nos vale para aprovechar restos de otras comidas.

ingredientes

- [Bechamel](#)
- 300 gr de lo que queramos hacer las croquetas
- 200 ml de Caldo de lo que queramos hacer las croquetas
- 1 Cebolla
- Pimienta
- Huevo
- Pan Rallado

elaboración croquetas

Usaremos como salsa base la [bechamel \(ver receta\)](#).

Lo único que añadiremos en su preparación es que en la mantequilla y el aceite, sofreiremos finamente picada la cebolla una vez que este transparente empezaremos con la harina para hacer la roux.

Lo que le dará verdaderamente el sabor a la croqueta no serán los trozos que pongamos después, sino el caldo que añadiremos con la leche.

Si lo que queremos es hacer las es de jamón, tendremos dos opciones, la primera será incorporar caldo de jamón y la segunda será cocer en la leche un trozo de hueso de jamón,

Por otro lado si lo que vamos a hacer ya tiene su salsa la utilizaremos, por ejemplo de cocido, usaremos su caldo para

hacerlas.

Con el caldo obtenido de una u otra forma y mezclándolo al poner la leche en la bechamel potenciaremos mucho el sabor de nuestra croqueta.

Con la bechamel preparada es momento de poner picado el ingrediente elegido, removiendo todo el conjunto poner un poco de pimienta y dejar que cueza todo junto unos 10 minutos, sin dejar de remover.

Pasado ese tiempo ya tendremos la masa lista, echarla en una fuente y dejar enfriar.

Solo quedará darles forma, pasarlas por un poco de harina, huevo y pan rallado. Listas para freír o para congelar.

La textura que tengan se la habremos dado nosotros en el momento de poner mas harina o mas leche en la bechamel.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.

Hornos:

- Como siempre las temperaturas y los tiempos dependerán de cada horno, ajustarlas según veáis vosotros.