

CROQUETES DE POLLASTRE

INGREDIENTS (40 croquetes)

Per al farcit

- . 250 g de pollastre
- . 120 g de mantega
- . 120 g de farina
- . 1 l de llet (es pot substituir a parts iguals per salses o brous)
- . Pebre negre
- . Nou moscada

Per a l'arrebossat (a escollir)

- . Pa ratllat
- . Panco
- . Farina de fruits secs
- . Farina de llegums
- . Patates fregides de bossa
- . Oli verge extra
- . Farina
- . 3 ous

ELABORACIÓ

1. Elaborar una beixamel amb la mantega, la farina i la llet, o el brou proporcional.
2. Introduir la carn, salpebrar al gust i deixar refredar a la nevera.
3. Introduir la massa en una mànega i estirar-la sobre una taula freda amb forma cilíndrica.
4. Tallar la massa a uns 5 cm de grandària.
5. Passar la massa per farina ou i pa ratllat.
6. Fregir en oli abundant a uns 190°C aproximadament.
7. Treure del oli i deixar-les en un paper absorbent per tal de treure'n l'excés d'oli.

OBSERVACIONS

- Si no et ve de gust el pollastre, pots escollir vedella o altres tipus de carn.
- Per a l'arrebossat, podem substituir el pa ratllat per patates fregides de bossa trinxades, farines de fruits secs, panco, farines de llegums...

NOTES:
