Croquetas de cocido

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 75 g de mantequilla
- 75 g de harina
- 750 ml de leche
- Nuez moscada
- Harina
- Sobras del cocido
- Huevo
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Derretimos la mantequilla en una sartén y añadimos la harina; removemos y dejamos que se tueste un poco. Añadimos la leche mientras removemos y bajamos el fuego. Ponemos un poco de nuez moscada y salpimentamos. Picamos los restos del cocido. Los agregamos a la bechamel y mezclamos muy bien. Colocamos la bechamel en un plato y lo dejamos toda la noche en la nevera tapado con film. Hacemos la forma de la croqueta, pasamos por harina, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente.