CROQUETAS DE BACALAO

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 GR de BACALAO
- 1VASO de LECHE
- 1 TAZA de HARINA
- 2 DIENTES de AJO
- 1 PEREJIL PICADO
- 1 ACEITE
- 1 VASO de PAN RALLADO
- 2 HUEVOS

Preparación:

Paso 1

CALIENTA 2 CUCHARADAS DE ACEITE EN UNA SARTEN Y SOFREIR LOS DIENTES DE AJO PICADOS , AÑADIR 2 CUCHARADAS DE HARINA REMOVER Y VERTER LA LECHE COCER REMOVIENDO SIN PARAR , HASTA OBTENER UNA BECHAMEL ESPESA AGREGAR EL BACALAO Y EL PEREJIL PICADO,

Paso 2

CUANDO LA MASA ESTE FRIA , FORMAR LAS CROQUETAS , PASARLA POR LA HARINA , HUEVO BATIDO

Y EL PAN RALLADO, FREIRLAS POCAS CADA VEZ, EN ABUNDANTE ACEITE CALIENTE, ESCURRELAS SOBRE PAPEL DE COCINA Y SERVIR