CROQUETAS DE RABO DE TORO

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

DELICIOSAS....., NO TE QUEDES SIN HACERLAS.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 CEBOLLA GRANDE
- 250 GR. de CARNE DE RABO DE TORO DESHUESADA Y PICADA
- 150 GR. de PECHUGAS DE POLLO COCIDAS
- 150 ML de LECHE
- 100 ML de CALDO DE AVE
- 100 ML de CALDO DE RABO DE TORO
- 350 GR de HARINA
- 1 CUCHARADA de MANTEQUILLA
- SAL Y PIMIENTA
- 1 PIZCA de NUEZ MOSCADA
- HARINA, HUEVO Y PAN RALLADO
- ACEITE DE OLIVA

Preparación:

Paso 1

PELAMOS, LAVAMOS Y PICAMOS BIEN LA CEBOLLA Y LA POCHAMOS EN UNA CAZUELITA CON LA MANTEQUILLA Y UN POCO DE ACEITE. CUANDO ESTÉ BLANDITO AÑADIMOS LA CARNE DE RABO Y DE POLLO PICADITAS Y LE DAMOS UNAS VUELTECITAS. VERTEMOS LA HARINA Y SIN DEJAR DE MOVER VAMOS TOSTÁNDOLA PARA QUE NO TENGA SABOR A CRUDO, SALPIMENTAMOS Y AÑADIMOS LA NUEZ MOSCADA Y POCO A POCO, SIN DEJAR DE MOVER VAMOS AÑADIENDO LOS LÍQUIDOS ALTERNÁNDOLOS, Y QUE VAYAN LIGANDO. CUANDO ESTÉ LISTAS LAS PASAMOS A UNA FUENTE Y LA DEJAMOS REPOSAR 24 HORAS.

Paso 2

CON AYUDA DE UNAS CUCHARAS LE DAMOS LAS FORMAS A LAS CROQUETAS Y LAS PASAMOS POR HARINA, HUEVO BATIDO Y PAN RALLADO Y FREÍMOS EN ABUNDANTE ACEITE BIEN CALIENTE O CONGELAR..., SI HAY MUCHAS...