



CROQUETAS DE BACALAO

Ingredientes:

- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ½ taza de harina de trigo (125 gr)
- 2 taza de leche (500 ml)
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta, al gusto
- 2 tazas de bacalao preparado (400 gr)
- 1 taza de pan molido (200 gr)
- 3 huevos, batidos
- Pan molido, el necesario
- Aceite para freír, el necesario
- Ensalada para acompañar

Procedimiento:

1. Derrite la mantequilla en una olla grande, añade la harina y deja cocinar hasta que dore licúa con la leche y regresa al fuego, cocina moviendo constantemente hasta formar una mezcla espesa.
2. Sazona con nuez moscada, sal y pimienta. Deja enfriar, integra el bacalao a la mezcla de harina y la taza de pan molido. Forma croquetas del tamaño deseado, sumérgelas en el huevo batido y luego revuélcalas en pan molido restante.
3. Fríelas en aceite caliente hasta que estén doradas. Retira y colócalas en toallas de papel absorbente. Ofrece con ensalada.

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

12