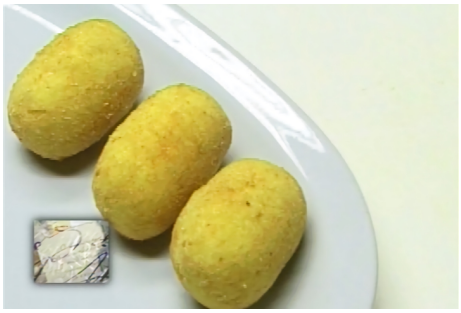
Croquetas de ave



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan Rallado: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Huevos: 2 Unidades
Manteca: 1 cda.
Sal: A gusto
Vino Blanco: 200 cc
Yemas: 2 Unidades
Pechugas de pollo: 2 Unidades

Polpettine

Perejil: 200 cda.

Salsa Bechamel

Sal: A gusto
Leche: Cantidad necesaria
Manteca: 150 g
Harina: 200 grs.
Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Elimine la piel de las pechugas.
- Con la ayuda de un cuchillo pique las pechugas
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una sartén con la *manteca* saltee la *cebolla*.
- Agregue el *pollo* y deglase con el vino.

Salsa bechamel

- En una *cacerola* derrita la *manteca* y mezcle con la *harina*, agregue la leche hasta formar una salsa espesa.
- Condimente con sal y nuez moscada.

Armado

- Procese la carne de *pollo* con la salsa bechamel, las yemas y el pan rallado.
- Condimente con sal.
- En un bowl mezcle los huevos con el agua.
- Disponga el pan rallado en una platina.
- Tome porciones de masa con las manos y forme cilindros.
- Pase los cilindros por el pan rallado, luego por el *huevo* batido con agua y finalmente por el pan rallado
- Fría en abundante aceite caliente (170º).
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-ave