Croquetas de Pollo al Curry



Ingredientes

Cebollas: 2 Unidades
Huevo: c/n
Harina: 120 grs
Caldo De Pollo: 1/2 Litro
Mantequilla: 120 grs
Muzarella: 200 grs
Pechuga de pollo cocida y picada: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n
Curry: 1 cdita
Ajo: 2 Dientes
Harina: c/n
Leche de coco: 1/2 Litro
Mermelada de tomate: c/n
Pan rallado o panko: c/n
Puerro: 1 unidad
Zanahoria: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una olla grande poner a derretir la *mantequilla*.
- Echar dentro el *ajo*, el *puerro*, la *cebolla* y la *zanahoria* picado todo muy fino.
- Añadir la *harina* y cocinar unos minutos a fuego bajo con cuidado de que no se queme.
- Añadir el caldo y la lecher de coco y batir bien para que no se pegue y se cocine.
- Poder triturar primero todo, antes de que solidifique, en lo posible con la ayuda de una procesadora.
- Seguir cocinando hasta que la mezcla se separe de los bordes.
- Retirar del fuego, agregar el **pollo** picado y enfriar.
- Llevar a la nevera con film y dejar que la mezcla tome cuerpo.
- Hacer bolitas, pasar por *harina*, *huevo* y pan rallado (en ese orden) y freír.
- Servir con mermelada de *tomate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-pollo-al-curry