

# 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 leche 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>