

Croquetas de Pollo por Gonzalo D´Ambrosio



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 120 grs

Caldo De Pollo: 1 Litro

Mantequilla: 120 grs

Pechuga de pollo: 200 grs

Ricotta: 100 grs

Zanahoria: 1 Unidad

Huevo: c/n

Harina: c/n

Ajo: 1 Diente

Pan Rallado: c/n

Queso Manchego: 100 grs

Sal y Pimienta: c/n

Preparación de la Receta

- Derretir la *mantequilla* y *dorar* en ella el *ajo*, la *cebolla* y la *zanahoria*.
- Agregar la *harina* y cocinar hasta tostarla un poco.
- Agregar de golpe el caldo y sin para de remover dejamos que espese.
- Una vez que la mezcla se separe de la olla agregar la ricotta.
- Fuera del fuego agregar el queso manchego y el **pollo** y salpimentar.
- Dejar que la mezcla enfríe en la nevera hasta que podamos hacer formas con ella.
- Una vez pasadas unas horas, hacemos kennels con dos cucharas y pasamos por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- Llevar a la nevera antes de freir

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-pollo-por-gonzalo-d-ambrosio>