

INGREDIENTES

CROQUETAS DE "LO QUE SEA"

1 cebolla

aceite de oliva

Carne/pollo/sobras

1 Paquete de espinacas

Queso rallado

Queso mantecoso

Pan rallado

Salsa Blanca:

100 grs de manteca

Harina

Leche

Sal, Pimienta, Nuez Mozcada

PROCEDIMIENTO

1- Prepará una salsa blanca espesa: Derretí 100gr de manteca y revolviendo anda agregando harina hasta que se te forme una "masa" que se despega del fondo. Ahí sácalo del fuego y revolviendo agrega leche caliente hasta la consistencia que te guste. Tiene que ser tirando a espesa. Condimenta con sal, pimienta y nuez moscada)

2- Transparentar una cebolla con un chorrito de aceite de oliva.

3- Agregar las cebollas a la salsa blanca.

4- Agregale sobras de asado cortadas en cubos y un paquete de espinacas descongeladas y bien escurridas (opcional: acá podés poner cualquier sobra que tengas, incluso arroz!)

5- Condimenta con sal, pimienta, queso rallado y queso mantecoso.

6- Cocinar hasta que los quesos estén derretidos. Llevar a la heladera por 30 minutos.

7- En un plato hondo poner pan rallado + 1 cucharada de pimentón (opcional). Mezclar.

8- En otro bol batir huevos con sal y pimienta.

Tip : Con las manos mojadas, hacer una bola con la preparación y pasarla por el pan rallado, luego por el huevo, y por último por el pan rallado nuevamente. Llevar al freezer por lo menos por 30 minutos.

9- Freír en abundante aceite bien caliente, son ideales para tenerlas en el freezer ó para acompañar una buena cerveza de jueves a la noche.

