

# I N G R E D I E N T E S

## CROQUETAS DE MORCILLA

### SALSA BLANCA

100 gr de manteca  
4 cdas de harina  
3 tazas de leche  
Sal y Pimienta  
Nuez moscada

### CROQUETAS

1 Cebolla  
Morcillas  
Tomillo Fresco  
Merkén  
Pan rallado  
huevo

# P R O C E D I M I E N T O

### Para la salsa blanca:

- 1- En una cacerola con fuego medio derretir 100gr de manteca.
- 2- Agregar 4 cdas de harina y revolver hasta que esté unido.
- 3- Sacar del fuego y agregar 3 tazas de leche + sal y pimienta + nuez moscada.
- 4- Revolver, una vez unida y espesa ya está lista!

### Para las croquetas:

- 1- Prepará una salsa blanca espesa bien condimentada con nuez moscada, sal y pimienta.
- 2- Agrégale una cebolla salteada.
- 3- Sumale las morcillas sin piel y condimentá con tomillo fresco y algún picor (yo usé merken).
- 4- Dejalo enfriar, y después haces las croquetas como siempre. (Pan rallado, huevo, pan rallado).
- 5- Mandalas al freezer por al menos 15 minutos antes de freír.
- 6- Freílas en abundante aceite y LISTO!

