

CROQUETAS DE MORCILLA CON MANZANAS

Ingredientes:

Morcilla 2 U.
Cebolla 1 U.
Manzanas 2 U.
Harina 2 Cdás. (para la masa)
Mantequilla 2 Cdás.
Aceite 2 Cdás.
Sal al gusto
Pimienta 1 pizca
Nuez moscada 1 pizca
Leche caliente 2 tazas
Huevos 2 U.
Harina para rebosar c/n
Pan rallado c/n
Aceite para freír c/n

Preparación:

Quitar la piel de las morcillas, desmenuzarlas y reservar.
Pelar las manzanas, cortar en cuadritos pequeños y reservar.
Cortar la cebolla bien pequeña y reservar.
En un sartén colocar la mantequilla con dos cucharadas de aceite y derretir la mantequilla a fuego medio.
Incorporar la cebolla y sofreír hasta que el color sea transparente.
Agregar las dos cucharadas de harina y cocinarla hasta que tome color ligeramente dorado.
Incorporar las morcillas y las manzanas mezclando para que se cocinen.





Agregar la leche caliente (esto es para que no forme grumos) y mezclar hasta que todos los ingredientes queden incorporados.

Cocinar por 5 minutos para que la masa se cocina.

Agregar a la masa la nuez moscada y mezclar.

Salpimentar al gusto.

Retirar del fuego y enfriar hasta que la masa esté bien compacta.

Armar las croquetas en forma alargada o en bolitas.

Rebozar en este orden: primero harina, luego huevo y por último pan rallado.

Para un rebozado más grueso pasar la croqueta nuevamente por huevo y luego pan rallado.

Freír en abundante aceite bien caliente hasta que doren.

Para freír en freidora de aire seguir las instrucciones del fabricante.

¡Hasta la próxima!