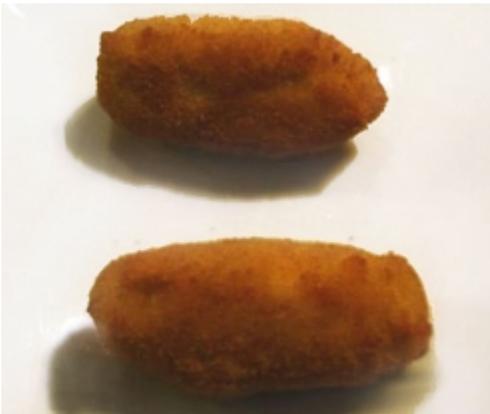


# Croquetas de resto de cocido

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 30 '
- 4
- 
- 



Comentario nutricional

Cuando haya retirado las croquetas de la sartén, déjelas escurrir sobre un papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite.

## Modo express

1. Pique la carne y resérvela.
2. Vierta los 25 ml de aceite en la cubeta y añada la margarina y la cebolla troceada. Sofríalo todo en el menú Freír/Sofreír 20 minutos a 180º.
3. A los 5 minutos, sin parar de remover vaya agregando la harina, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Saltee todo junto 2 minutos y luego añada la leche poco a poco y sin dejar de remover.
4. Agregue la carne de cocido y el huevo picado. Mezcle y deje enfriar la pasta para que sea más fácil de manejar.

5. Con las manos enharinadas, dé forma a las croquetas y páselas, en este orden, por la harina, el huevo batido con un poco de sal y el pan rallado.
6. Vierta las 3 medidas de aceite en la Chef Plus Induction y programe el menú Freír/Sofreír 30 minutos a 180°. Cuando el aceite esté caliente, fría las croquetas por tandas hasta que estén doradas.