



¡Resolvé tu almuerzo con estas deliciosas croquetas!

Ingredientes:

150 g de salchichón FUD®

Medio litro de leche entera

3 cucharadas de harina de trigo

1 buena cucharada de mantequilla (30 g) y un par de cucharadas de aceite de oliva

Media cebolla pequeña

Sal y nuez moscada

Preparación:

- Picá la cebolla finamente y freíla en una sartén a fuego medio con el aceite y la mantequilla. Esperá a que empiece a dorar para que aporte más sabor pero con cuidado de que no se queme.
- Picá el salchichón en taquitos finos y los agregamos al sartén, y añadí la harina. Dejá que dore un poco para que pierda el sabor de harina cruda.
- Luego, incorporá poco a poco la leche a temperatura ambiente removiendo sin parar que no se formen grumos. Poné la sal y un poco de nuez moscada. Cuando la mezcla se retire con facilidad de las paredes del sartén estará lista para retirar el calor. Pénela en un plato ancho y dejá que enfríe.
- Formá las croquetas, las pasás por harina, huevo batido y pan rallado. Es mejor repetir el proceso de huevo y pan rallado un par de veces para que el empanado sea más firme.
- Freí las croquetas de salchichón en aceite caliente hasta que doren por igual, dejá escurrir sobre papel de cocina y serví al momento.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Rinde hasta para 8 porciones.