



You Tube



<https://www.facebook.com/MIAJADAS-CULINAE-199028570131864/>

@miajadasculinae



INGREDIENTES:

- Setas: Boletus y Amanitas Caesareas
- Una cebolla mediana. (mejor fresca).
- Tres cucharadas soperas de harina de trigo o maicena.
- Leche.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Un huevo para rebozar.
- Pan rallado.

PREPARACIÓN:

- En una sartén con un chorro de aceite de oliva ponemos a freír la cebolla troceada, añadimos un poco de sal para que se rinda. Controlar el fuego para que la cebolla se fría a la temperatura adecuada, que quede transparente y no se queme. Incorporamos a la sartén las setas troceadas (en nuestro caso, los boletus y amanitas)
- Cuando está pochada, añadimos dos cucharadas soperas de harina. Mezclamos bien con la masa a fuego lento para que fría. Posteriormente añadimos la leche. Vamos viendo la cantidad, depende de la harina que añadimos. Hay que buscar una proporción adecuada de harina y leche con la cantidad del relleno. Que no tengan sólo besamel como las congeladas, pero que no nos queden con una textura demasiado compacta de relleno.
- Vamos incorporando leche si fuere necesario y friendo lentamente. La masa tiene que quedar compacta y ligera. "Cuando se mueva toda la masa como un bloque" está lista. Dejamos enfriar la masa para poder trabajar mejor con ella.
- Pasamos las croquetas con el huevo batido y pan rallado. En otras recetas de croquetas, para rebozar, hemos sustituido el pan rallado por maíz molido (quicos). Las freiremos con abundante aceite. Son muy prácticas para congelar y freír sin descongelarlas cuando nos plazca. ¡Buen provecho!

