



CROQUETAS DE BACALAO CASERAS



Tiempo preparación: 45 minutos

- 200 gramos de bacalao desmigado
- 60 gramos de mantequilla
- 70 gramos de harina de trigo (½ taza)
- 500 mililitros de leche
- 2 dientes de ajo
- 1 puñado de perejil picado
- 1 vaso de aceite para freír
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 1 paquete de pan rallado

PREPARACIÓN:

1. Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla y **sófríe el ajo picado**
2. Antes de que se dore el ajo **añade el bacalao** y remueve para que se mezclen bien estos ingredientes.
3. **Incorpora la harina**, mezcla y deja que se cocine durante 3 minutos. Si no haces este paso el relleno de las croquetas de bacalao tendrán un sabor a harina nada agradable.
4. Pon la leche en una jarrita y caliéntala en el microondas. **Ve añadiendo la leche caliente** a la sartén poco a poco y sin dejar de remover. debe formarse una masa similar a una crema densa que se despega de la sartén. Si hace falta, agrega más leche.
5. Cuando veas que la masa se va despegando de la sartén **añade el perejil picado** y mezcla. Prueba de sal y si hace falta añade un poco. Pon la masa en una fuente y deja que se enfríe por completo para meterla en la nevera durante 3-4 horas.
6. Una vez que tenemos la masa fría le damos forma y la pasamos por huevo batido y pan rallado
7. Freímos en abundante aceite caliente hasta que este doradas y servimos calientes.