

# Croquetas de pollo con ensalada rusa



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/croquetas-de-pollo-con-ensalada-rusa>

## Preparación

Para las croquetas: mezclar en un bol el pollo y el jamón picado. Agregar la salsa bechamel, el perejil y la cebolla de verdeo. Sazonar con la sal, la pimienta y la nuez moscada. Batir el huevo, agregarlo a la masa de a poco hasta obtener una pasta espesa que se pueda moldear. Dejar descansar la mezcla en la heladera hasta que esté firme. Moldear la pasta en forma de croquetitas y pasarlas ligeramente por el pan rallado. Freír en abundante aceite caliente. Para la ensalada, poner a hervir las zanahorias cortadas en cubitos en abundante agua con sal. Pelar las papas, cortarlas en cubos y agregarlas al agua con las zanahorias cuando estas últimas estén algo cocidas. Cinco minutos antes de sacar las papas del fuego, añadir las arvejas. Colar y dejar enfriar. En un bol mezclar la mayonesa con el jugo de limón y salpimentar. Incorporar la mayonesa a la verdura y mezclar suavemente. Dejar reposar. En el momento de servir, decorar con el pimiento rojo y las aceitunas. Fuente > <http://blancacotta.blogspot.com.ar/>

## Ingredientes

- Para las croquetas: 1-1/2 taza/s Pollo cocido y picado
- 3/4 taza/s Jamón Cocido picado
- 1-1/2 taza/s Salsa Bechamel espesa
- 1 cucharadita/s Perejil
- 1/4 Cebolla de Verdeo picada
- 1 Huevo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 poco Pan rallado
- Para la ensalada: 1 kgrs. Papa
- 2 Zanahorias
- 250 gramo/s Arvejas
- 3 Huevos duros
- 1 Pimiento rojo
- 1 poco Aceitunas Negras
- 1 poco Mayonesa
- 1 poco Jugo de limón

## Categorías

Todo el año, Costosa, Aves y conejos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera

experta, Plato Principal

