

Croquetas de zanahoria



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: **15**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/croquetas-de-zanahoria>

Preparación

Picar la zanahoria lo más posible. También picar la cebolla y rehogarla en una cacerola con aceite hasta que esté semitransparente. Agregarle la zanahoria y cocinar 7-10 minutos. Agregar la harina y rehogarla 5 minutos removiendo constantemente con una cuchara. Incorporar la leche tibia, la sal, la pimienta y la nuez moscada. Remover constantemente con batidor para que no se formen grumos y la bechamel adquiera una textura espesa y homogénea. Verter la bechamel en una placa, colocando papel de film directamente encima de la superficie y llevar a la heladera por un mínimo de 4 horas. Cortar en triángulos con forma de zanahoria, pasar por harina, huevo y finalmente por pan rallado, freír en aceite bien caliente. Luego déjelas escurrir en papel absorbente. Presentar con una hojita de perejil encima.
Fuente: pequerecetas.com

Ingredientes

- ✓ 1 Cebolla mediana
- ✓ 2 Zanahorias grandes
- ✓ 30 cc. Aceite de oliva
- ✓ 55 gramo/s Harina
- ✓ 300 cc. Leche
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 1 poco Nuez Moscada
- ✓ Para el rebozado: 1 poco Harina
- ✓ 1 Huevo
- ✓ 1 poco Pan rallado
- ✓ 1 poco Aceite para freír

Categorías

Un día normal, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Guarniciones, Appetizer-Entrada

