

Las croquetas de Rincón Asturiano (receta sin robot de cocina)

30 min
media

Ingredientes

- **Ingredientes**
- 400 gr. de mantequilla
- 840 gr. de harina
- 2,6 litros de leche
- 2.400 gr. de compango (la “pringá” de la fabada)
- Una pizca de sal

Preparación

Elaboración

Poner al fuego la mantequilla.

Una vez derretida, añadir la harina y cocer durante cinco minutos sin dejar de remover.

Incorporar la leche templada, poco a poco sin dejar de remover.

Una vez incorporada toda la leche, cocer durante diez minutos.

Añadir el compango cortado en daditos pequeños.

Cocer dos minutos y pasar a una bandeja para dejar la masa reposar.

Una vez se haya enfriado, está lista para darle forma.

La terminación se hace exactamente igual que si usásemos robot de cocina, es decir, cogeremos pequeños trozos de masa, les daremos forma, los pasaremos por harina, huevo batido y pan rallado y estarán listas para freír.

¡A disfrutar!