

Croquetas de rape y gambas

60 min

10 min

fácil

Ingredientes

Ingredientes (para 5 personas)

- 150 gr. de rape
- 10 gambas
- 125 ml. de leche
- 300 gr. de harina
- 300 gr. de mantequilla
- 25 gr de salsa americana
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada

Para el rebozado

- Harina
- Huevo
- Pan rallado
- Aceite de oliva

Preparación

Asamos el rape al horno durante 40 minutos a 200 grados de temperatura. Dejamos enfriar el pescado y lo desmenuzamos.

Asamos las gambas al horno o a la plancha, según gusto. Dejamos que

se enfríen, las pelamos y picamos su carne.

Mezclamos las gambas y el rape y reservamos.

Preparamos la bechamel poniendo la mantequilla en una cazuela al fuego y, cuando se derrite, añadimos la harina. Dejamos enfriar hasta que aparezcan burbujitas. Entonces añadimos la leche fría y removemos.

Cuando la bechamel empiece a espesar añadimos la mezcla de rape y gambas, la salsa americana, salpimentamos y vamos removiendo hasta que adquiera una consistencia suficientemente dura para hacer las bolas de croqueta.

Enfriamos cuanto más rápido mejor, poniendo la masa en un recipiente en el congelador o dentro de otro recipiente con agua muy fría y hielo. Cuando la masa esté fría podremos modelarla haciendo las croquetas del tamaño que nos guste.

Pasamos las croquetas por harina, por huevo y por pan rallado y las freímos en aceite de oliva.