

Croqueta de tortilla de chistorra

Dificultad:

fácil

Tiempo de Cocción

10 min

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 5 personas:

- 150 gr. de chistorra
- 2 huevos
- 150 ml. de leche
- 300 gr. de harina
- 300 gr. de mantequilla
- 1 diente de ajo
- Sal
- Aceite de oliva

Para el rebozado:

- Harina
- Huevo
- Pan rallado

/ Preparación

Para la tortilla:

- En una sartén con un chorrito de aceite de oliva doramos el ajo. Seguidamente añadimos la chistorra y la salteamos. Al finalizar, la retiramos y la cortamos a trocitos.

- Batimos los huevos y los mezclamos con los trozos de chistorra. Elaboramos una tortilla con esa mezcla.
- Cuando la tortilla esté en su punto, la retiramos y la picamos para hacer una masa.

Elaboración de la croqueta:

- 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 empieza a espesar añadimos la masa de la tortilla con la chistorra, corregimos de sal 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.