

CROQUETAS ESPANHOLAS

INGREDIENTES

150 g de farinha de trigo

150 g de manteiga ou margarina

1 litro de leite aproximadamente

Recheio da sua preferencia (mortadela, peito de frango, bacalhau etc)

1 cebola pidadinha

Sal

Ovos

Pão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela colocar o óleo, frite a cebola bem picada, (a cebola é opcional, eu sempre uso porque dá muito mais sabor).

Em seguida, dourar um pouco de peito de frango (picado mas não é necessário que seja pedaços muito pequenos, mas que também vai a gosto). Então tire do fogo a panela (ou pode ser uma frigideira). Uma vez que o óleo não esta tão quente, quando parar de fazer "borbulhas" (é neste ponto que estamos evitando os caroços , esperar que o óleo não esteja tão quente), adicione a farinha e misture tudo muito bem bem (eu removo essa mistura para dourar um pouco o trigo para não ficar gosto de trigo).

Em outra panela coloque um litro de leite, e coloque para ferver. Quando ele está prestes a ferver, acrescentamos a mistura acima e mexa provar a massa e se necessário colocar sal a gosto. Logo você retire do fogo e pronto! Nós já temos a massa das croquetas.

Agora essa massa colocar em uma fonte ou um molde com uma espessura de cerca de 2 ou 3 cm mais ou menos de grossura. Leve a geladeira e deixe esfriar até endurecer um pouco.

Agora podemos usar dois sistemas:

O de sempre, pegar a massa e ir formando os croquetas

E mais fácil, de cortar a massa em retângulos do tamanho que você quer a razão. Vai ser retangular, em vez de redonda, mas é muito mais fácil dessa maneira.

Por ultimo passamos as croquetas no ovo e na farinha de rosca e frita-los em óleo quente e em poucas quantidades senão se abrem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44897-croquetas-espanholas.html>