

## CROQUETAS DE MERLUZA



### Ingredientes:

- ✓ 250 gr. de filetes de merluza
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 1 diente de ajo
- ✓ 1 cucharada de mantequilla
- ✓ 2 cdas. de harina de trigo
- ✓ 250 ml. de leche
- ✓ 3 huevos
- ✓ Pan rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Aceite de Oliva Sumum La Masía

### Preparación:

- Paso 1** Salpimentamos los filetes de merluza y reservamos. En una sartén con Aceite de Oliva Sumum La Masía, sofreímos el ajo finamente picado junto con la merluza. Reservamos.
- Paso 2** En la misma sartén, añadimos la mantequilla y un poco de aceite. Pochamos la cebolla finamente picada. Agregamos la harina, sal, pimienta y nuez moscada. Mezclamos bien con la cebolla. A continuación, y sin dejar de remover, añadimos la leche poco a poco hasta obtener una salsa espesa. Añadimos la merluza y removemos bien. Retiramos del fuego y dejamos enfriar en un recipiente.
- Paso 3** Damos forma a las croquetas y las pasamos por huevo y pan rallado. Añadimos abundante aceite en una sartén o freidora y cocinamos las croquetas hasta que se doren.

Notas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_