



<https://www.mepillasquisando.com>



1155 - CROQUETAS DE MORCILLA Y PERA



INGREDIENTES:

200 gr. de Morcilla de Cebolla.
120 gr. de Mantequilla.
120 gr. de Harina.
1 L. de Leche.
2 Peras tipo Conferencia.
Sal, Pimienta y Nuez moscada.
Harina, huevo y Pan rallado.
Aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Pelamos las peras, descorazonamos y cortamos en trozos pequeños, reservamos. Sacamos la morcilla de la tripa y la mareamos en un poco de aceite hasta que se desmenuce. Agregamos las peras y sofreímos 2 minutos. Derretimos en la misma sartén la mantequilla, incorporamos la harina y rehogamos a fuego lento 10 minutos. Añadimos la leche y, sin parar de remover, cocemos otros 45 minutos más. Salpimentamos y añadimos un poco de nuez moscada rallada. Ponemos la masa en una bandeja y dejamos enfriar del todo, al menos 6 horas. Dividimos en las porciones deseadas y le damos forma. Las pasamos por harina, huevo y pan rallado, y freímos en abundante aceite.

NOTA: Podemos congelar bien la masa una vez fría. O una vez que las croquetas están empanadas envolverlas individualmente o bien separadas para que no se peguen entre sí. Una vez congeladas podemos embolsarlas juntas.

<https://www.mepillasquisando.com>