



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1168 - CROQUETAS DE BACALAO



### INGREDIENTES:

200 gr. de Bacalao desalado.  
120 gr. de Mantequilla.  
120 gr. de Harina.  
1 L. de Leche.  
Sal, Pimienta y Nuez moscada.  
Harina, huevo y pan rallado (para rebozar).  
Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cocemos el bacalao en la leche durante 5 minutos a fuego lento. Colamos, y reservamos la leche. Desmenuzamos el bacalao en trozos pequeños. Derretimos en una sartén la mantequilla, añadimos la harina y rehogamos a fuego lento 10 minutos. Añadimos la leche y sin parar de remover cocer a fuego lento 40 minutos más. Agregamos el bacalao y cocemos otros 5 minutos. Salpimentamos y echar un poco de nuez moscada. (Cuidado con la sal, ya aporta el bacalao). 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>