



CROQUETAS DE ZANAHORIA



RACIONES
1 porción

INGREDIENTES

- Cebolla cabezona
- 250 gr de zanahoria
- 300 ml leche
- 50 g harina
- Aceite
- Huevo
- Pan rallado
- Sal

PREPARACIÓN

1. Rallar la cebolla y la zanahoria con un rallador.
2. En una sartén caliente agregar 3 cucharadas de aceite, la cebolla rallada y sal, para que se friten y revolver durante 5 min.
3. Una vez se tiene la cebolla dorada, agregar la zanahoria rallada, mientras se cocina en su jugo, durante unos minutos e incorporar los 50g de harina.
4. Revolver las verduras con la harina durante 5 minutos.
5. Con la harina ya tostada, apartar del fuego y añadir 300 ml de leche fría.
6. Revolver toda la masa.
7. Colocar de nuevo al fuego y remover hasta que esté lista.
8. Vertir la masa en una fuente amplia y cubrir con papel vinipel.
9. Dejar que se enfríe a temperatura ambiente y luego colocar en la nevera durante unas horas.
10. Pasado este tiempo, con el pan rallado se da forma a las croquetas.
11. Freír con aceite abundante y bastante caliente, para proceder a servir.