



Croquetas de manzana

Ingredientes

- 1 manzana reineta de 250 g
- 50 ml aceite oliva
- 100 g margarina vegetal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 30 g cebolla
- 700 ml leche de soja
- 180 g harina 200 g azúcar
- harina para rebozar
- 50 ml leche de soja para rebozar
- pan rallado
- aceite para freír.

Preparación

Añadir la margarina y el aceite a una cazuela, calentar y añadir la cebolla picada muy fina .

Sofreír a fuego medio hasta que la cebolla comience a ponerse transparente .

Añadir la harina y remover .

Rallar la manzana y añadir, remover .

Añadir poco a poco la leche sin dejar de remover, cuidando que la bechamel no quede demasiado líquida, (si vemos que comienza a quedar demasiado líquida no añadir más) .

Añadir el azúcar y remover .

Apartar del fuego .

Verter sobre una fuente o bandeja plana de modo que quede una masa de unos 3 cm de espesor .

Dejar enfriar durante varias horas, mejor de un día para otro .

Hacer una pasta con un poco de harina y leche .

Tomar porciones de la masa que tenemos en la bandeja y formar las croquetas, pasar por la pasta de leche y harina y por el pan rallado .

Freír en abundante aceite caliente .

Se pueden tomar frías o calientes .

.