



Croquetas de huevo

Ingredientes

- 1 litro salsa bechamel (ver receta)
- harina
- 5 huevos duros
- 1 huevo batido
- pan rallado.

Preparación

Hacer una salsa bechamel más bien espesa, añadirle los huevos duros picados muy menudos y mezclar bien con la bechamel .

Extender en un plato y se dejar enfriar durante al menos 2 horas .

Cuando ya esté frío partir la masa en porciones para hacer las croquetas pasando primero las porciones por harina, huevo y pan rallado .

Freír en abundante aceite caliente .

.