



CROQUETAS DE PUERRO BIO

Ingredientes

300g Puerro Bio Actiture	3 cucharadas de mantequilla	2 huevos
60ml de caldo de pollo	Sal	Harina
500 ml de leche	Pimienta molida	Pan rallado
2 cucharadas de harina		Aceite de oliva

Preparación

1. Cortamos el puerro bio Actiture en rodajas (solo la parte blanca) y lo añadimos en una sartén con un poco de aceite. Salteamos unos 5 minutos y después añadimos el caldo de pollo que dejaremos cocinar sin dejar de remover otros 5 minutos.
2. En otra sartén fundimos la mantequilla y añadimos la harina que tostaremos durante unos minutos.
3. Agregamos la leche a temperatura ambiente poco a poco sin dejar de remover para evitar que salgan grumos hasta que espese.
4. Ponemos sal y pimienta molida y mezclamos bien.
5. Mezclamos la bechamel con los puerros y vertemos la mezcla en una bandeja que cubrimos con un film y reservamos hasta que enfríe. Lo ideal es hacerlo de un día para otro.
6. Para elaborar las croquetas cogemos un poco de masa y le damos forma de bolita.
7. Pasamos las croquetas por harina, huevo batido y pan rallado y reservamos en la nevera durante una hora.
8. Freímos las croquetas en abundante aceite hasta que estén doradas y las escurrimos en papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.
9. Ya solo nos queda servir inmediatamente y disfrutar de este delicioso aperitivo.