

Croquetas (apto para celíacos):

Ingredientes:

- Cebolla (opcional)
- 150g de jamón (u otro ingrediente)
- 2 huevos duros
- 80–100g de mantequilla o margarina
- 50g de aceite
- 130g de harina panificable (Proceli, Glutestop) ó 120 de Maizena, ó 140 de Beiker
- 800 mL de leche
- Sal
- Harina, huevo y pan rallado sin gluten para rebozar



Preparación:

- Picar el ingrediente del relleno al gusto (si sólo gusta “con sabor a”, tritararlo completamente)
- Calentar la mantequilla con el aceite
- Disolver la harina en la leche fría y llevarla a ebullición removiendo constantemente hasta obtener la textura deseada
- Añadir la cebolla y el huevo duro
- Verter en un recipiente, o manga pastelera, y dejar enfriar
- Dar forma, y pasar por huevo y pan rallado
- Freír en abundante aceite caliente