

Coquetes fetes amb el tall del brou



A vegades sobren a casa un pit de pollastre a l'ast, o que les nenes no s'ha acabat el bistec. Una manera perquè s'ho acabin és aquesta. Faig unes coques amb formatge ratllat pel damunt.

Son sobres així que no puc posar per quantes persones és, jeje.

Temps: 35 min.

Ingredients:

- -El tall que t'hagi sobrat
- -Llet
- -Sal i oli
- -Ceba
- -Farina
- -Pebre (optatiu, quin remei, no a totes les criatures els agrada el pebre)

- -Formatge ratllat
- -Torrades o llesques de pa torrat.



Elaboració:

PAS 1: Primer preparem la carn. Treiem el greix, els ossets que hi pugui haver i la trinxem a la batedora amb una mica de llet.

PAS 2: A banda, trinxem la ceba i la posem a la paella. Quan sigui una mica rossa li afegim una mica de farina. Farem una beixamel amb el tall.

PAS 3: La remenem una mica que es faci i llavors afegim el tall barrejat amb la llet. Anem remenant amb el foc mig i fem una beixamel.

PAS 4: Quan tinguem la pasta feta la posem damunt de torrades, pa torrat. Pel damunt hi fem formatge ratllat i en una safata les posem al forn a gratinar.



Bon Profit!