

Croquetes fetes del tall del brou



Quan fem caldo amb pilota a l'olla mengem la sopa i l'escorregut de segon, però com que sempre queda, després se'n fan croquetes.

Temps: 25 min

Ingredients:

- -El tall de l'escorregut del caldo (pollastre, pilota, etc.
- -La butifarra negra (en farem croquetes de butifarra)
- -2 cullerades de farina
- -Llet
- -Per fer la croqueta: Farina-ou-pa ratllat
- -Sal, oli i pebre



Elaboració:

PAS 1: Triem i separem el tall dels ossos i verdures i reservem. Els cigrons serveixen per fer hummus.

PAS 2: Piquem bé el tall i el passem per la paella amb sal, oli i pebre. Quan sigui rosseta hi afegim 2 cullerades de farina i li donem dos toms més que agafi color.

PAS 3: Llavors ja podem afegir la llet. Comte amb fer-la massa líquida que sinó no podràs fer les croquetes. Estem fent una beixamel amb el tall. Ara ho deixem refredar una mica.

PAS 4: Mentres posem en tres plats farina, ou batut i pa ratllat. Li donem forma a les croquetes i les passem pel mateix ordre: farina-ou-pa. Aprofitem si ens ha sobrat butifarra per pasar-les també pels tres plats.

PAS 5: Les posem en una paella amb l'oli ben calent i amb un plis-plas les tindràs fetes.











Bon Profit!