

Croquetas melosas de Bacalao

Vuelve Mario Sandoval con otra video-receta. La receta que nos trae este mes es de esas que nadie puede rechazar: unas sabrosísimas croquetas de bacalao. Fiel a su estilo, Mario utiliza los productos básicos más naturales y los alimentos más frescos de la temporada: el bacalao que estará en su mejor momento hasta mayo.



Ingredientes:

- 1 kg. de migas de bacalao confitadas
- 1 cebolla mediana
- 125 g. de mantequilla Lurpak fácil de untar
- 1 litro de leche
- 125 g de harina

Preparación:

Previo a la preparación podemos confitar el bacalao: para ello lo cocinamos a fuego lento con aceite y sal durante 10 minutos. También podemos preparar un majado con la ayuda del mortero, usando el ajo, perejil y sal.



1/ Derretimos un poco de mantequilla Lurpak y pochamos la cebolla a fuego lento.



2/ Añadimos el majado y un chorrito de vino blanco. Removemos y dejamos que se evapore el alcohol.



3/ Añadimos la harina y dejamos que se tueste un poco. Añadimos la leche poco a poco mientras revolvemos. Salpimentamos y dejamos cocer lentamente.



4/ Añadimos el bacalao, escurriéndolo con la cuchara previamente. Removemos, dejando que el bacalao se desmigue.



5/ Estiramos la masa en un molde o placa y la dejamos enfriar en la nevera una hora.

6/ Boleamos la croqueta y la pasamos por harina, huevo y, finalmente, pan rallado.

7/ Freímos las croquetas en aceite, abundante y bien caliente. Una vez fritas las colocamos sobre papel de cocina absorbente.

