

RECETA CROQUETAS DE COCIDO

Ingredientes

- **MORCILLO**
- **JAMÓN**
- **CALDO DE COCIDO**
- **HARINA**
- **HUEVO**
- **PAN RALLADO**

Elaboración

1. *Vuelve a cocer el morcillo y el jamón, para que quede bien blandito*
2. *Trocéalo bien y pasa la*
3. *Añadimos los 2 huevos y mezclamos*
4. *En una sartén echa un vaso de leche, medio vaso de caldo de cocido, una cucharada de margarina/mantequilla y harina, irás echando leche y harina a demanda, hasta que se haga una masa espesa y sin grumos (te puedes ayudar con la batidora)*
5. *Cuando esté la masa, echa el preparado de morcillo y jamón, que dé un pequeño hervor*
6. *Echamos el preparado en una fuente y lo guardamos en la nevera una vez que se haya templado (hasta que esté bien fresco y espeso)*
7. *En un bol batimos huevo y en otro ponemos pan rallado*
8. *En una sartén con aceite bien caliente, vamos echando la masa , hasta que se doren ... OJO que se te queman*



Josefa García