



Croquetas de Mejillón

Ingredientes:

1 litro de leche
120 g de mantequilla
150 g de harina
300 g de carne de mejillón
Sal
Pimienta blanca
Media cebolla

Preparación:

Poner en una tartera la mantequilla a fundir y añadir la cebolla y los mejillones picados finamente. A continuación, añadir la harina y hacer la pasta. En un cazo pondremos a calentar la leche con la sal y la pimienta, una vez hierva, verter sobre la pasta anterior. Cocer durante 15 minutos, volcar en una bandeja y dejar enfriar 6 horas en cámara. Una vez fría hacer bolas, pasar por harina y pan rayado y freír en aceite bien caliente.