

Receta de Croquetas de Boletus

10 Abr 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta que resulta muy rica como entrante o como aperitivo, los boletus son un tipo de hongo muy utilizado en recetas de cocina, si no podéis conseguirlos frescos, también los hay congelados o en tarros, de cualquier forma estas **Croquetas de Boletus** quedan exquisitas y seguro que las prepararéis más de una vez.

Ingredientes

- Boletus frescos o congelados (ocho o diez si son grandes)
- Cebolla (una pequeña)
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- Harina
- Leche entera
- Huevos (uno o dos)
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los boletus y picarlos en trocitos muy pequeños y reservarlos para después
2. En una sartén poner un chorrito de aceite de oliva y refreír a fuego medio la cebolla muy picadita, cuando esté doradita añadir los boletus y dejar a fuego lento que se vayan haciendo suavemente, retirarlas del fuego
3. Preparar la bechamel, en otra sartén picar un poquito de cebolla y refreír con un chorrito de aceite
4. Cuando esté doradita, añadir la harina y remover hasta que sea una masa compacta, después echar la leche poco a poco y remover hasta que quede a vuestro gusto una masa homogénea y compacta, ponerle un poco de pimienta y sal
5. Añadir a la masa la mezcla de boletus y remover para que se mezcle bien, después volcar la mezcla en una fuente y dejar que se enfríe al menos 30 minutos
6. Formar las croquetas dándole forma ovalada o redonda como prefiráis
7. Pasarlas por harina y después por huevo batido
8. Rebozarlas con pan rallado y freírlas en abundante aceite caliente hasta que queden bien doraditas
9. Ponerlas sobre papel absorbente en una fuente hasta la hora de servir
10. Podéis acompañarlas de alguna ensalada y....buen provecho!!!