



CROQUETAS DE POLLO

Deliciosas Croquetas de pollo para compartir con 20 personas. Anímate y prepáralas.

20 porciones porciones / Dificultad baja / 40 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete Crema de Pollo MAGGI®.

- 1 libra de pollo cocinado picado muy fino.
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION®.
- 1 taza de agua.
- 1 cebolla cortada finamente.
- 3 cucharadas de harina de trigo.
- 2 huevos batidos.
- 2 tazas de pan rallado.
- ½ limón.
- Nuez moscada rallada al gusto.
- Pimienta blanca molida al gusto.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén grande, calienta la mitad de una taza de aceite y sofríe la cebolla con el pollo picado muy fino.

2. Aparte, disuelve la Crema de Pollo MAGGI® en la Leche Evaporada CARNATION® y el agua y mezcle bien.

3. Vierte el preparado en la cazuela y cocina removiendo todo el tiempo hasta que se vuelva una masa sólida y se despegue de la cazuela cuando revuelvas. Retira del fuego.

4. Añade el jugo de limón y la nuez moscada y rectifica el sabor con sal y pimienta. Deja enfriar dos horas o más.

5. Transcurrido este tiempo, dale forma a las croquetas con las manos y pasa, primero por harina de trigo, por huevo batido y luego por pan rallado. 6. Fríelas en aceite bien caliente hasta que se doren y queden crujientes.