

Croquetas de Cordero Lechal Manchego

Ingredientes para 30 croquetas aprox.:

250 gr de carne de cordero lechal (pierna)

150 ml de caldo de carne cordero

2 dientes de ajo

Perejil

1 cebolleta

½ vaso de vino blanco

60 gr de harina

450 ml de leche (calentar)

1 huevo cocido

Aceite oliva virgen extra

Aceite de girasol (freír)

Nuez moscada

Pimienta

Sal

Harina, huevo batido y pan rallado para rebozar.

Preparación:

Deshuesa y pica finamente la pierna de cordero lechal manchego y reservar. Pela y pica la cebolleta pochándola, a continuación agregas un majado de ajos y perejil e inmediatamente la carne bien picada sazonando y cocinando a fuego suave, agregando un chorrito de vino blanco, dejando que reduzca.

Después añades la harina y rehógala un poco, añadiendo a continuación la leche caliente poco a poco sin dejar de remover, sazona con pimienta y nuez moscada, agregas el huevo cocido picado y el caldo de carne de cordero, continuado removiendo hasta dejar una masa ligeramente compacta.

Dejar reposar una media hora y después meter dentro de nevera unas 3 h.

Elaborar las croquetas ayudándote de una cuchara y dales forma, luego vas rebozando en pan rallado, huevo batido y de nuevo en pan rallado para freírlas a continuación en una sartén en abundante aceite de girasol.

Escúrrelas en un plato con papel de cocina para eliminar el exceso de aceite.

