

CROQUETES DE POLLASTRE

recepta de l'Àngels Margarit i Riu

Nota: S'ha de deixar reposar la massa 24 hores a la nevera. Cal fer-la el dia abans de fer les croquetes.

	<u>Ingredients</u>
2	pits de pollastre (sense ossos)
1	ceba
2	cullerades de farina de blat
1 got	llet
	oli
	mantega
	farina de galeta (pa ratllat)

Elaboració

- Tallar els pots de pollastre a daus i passar-los per la paella amb una mica d'oli. El coem fins que l'interior dels daus sigui cuit.
- Els traspassem a un bol junt amb un got de llet i una mica de sal i hi passem el pymer.
- Sofregir la cebra picada petita en l'oli que hem daurat el pollastre més un tros de mantega.
- Quan la cebra ja s'ha enrossit hi posem 2 cullerades soperes de farina i ho anem remenant fins que s'enrosseixi també la farina
- Afegim el pollastre a la picada de cebra i ho anem remenant fins que la massa ja no s'enganxi a la paella. Quan no s'enganxa ja està al punt
- Traspasar la massa a un plat, arrodonir-la amb l'espàtula fins que no faci punts (per evitar que s'assequi massa) i deixar-la refredar. Si volem evitar que se'ns faci una crosta superficial untarem la massa amb mantega abans que es refredi.
- Un cop freda la tapem amb paper film i la deixem a la nevera 24 hores.
- L'endemà anem agafant porcions de massa i en fem boles rodones.
- Batre l'ou en un plat i posar la farina de galeta en un altre
- Agafem les boles, les passem per l'ou i després per la farina de galeta. Premem amb els palmell i els hi donem la típica forma de croqueta
- Fregir-les en oli ben calent vigilant que no es cremin.
- Deixar-les escórrer al damunt de paper de cuina absorbent.