

x	Hivern	x	Primavera		Estiu	x	Tardor
---	--------	---	-----------	--	-------	---	--------

Croquetes de carn d'olla

Amb carn d'olla sobrant de l'escudella

Ingredients	<ul style="list-style-type: none"> • Ceba de Figueres • Llet • Farina blanca • Pa torrat, ratllat o picat • 1 ou 			
	Durada	1h 30min	Nº Plats	
Utensilis	<ul style="list-style-type: none"> • Picadora de carn • Cassola 		<ul style="list-style-type: none"> • Ratllador de ceba • Cassó 	
Preparació	<p>Primer cal separar els ossos de la carn d'olla que ha sobrat de l'escudella: Pollastre, porc i vedella.</p>			
	<p>Després la picarem ben fina amb la picadora de carn. En una cassola sofregirem la ceba ratllada.</p>			
	<p>Quan la ceba sigui daurada hi afegirem la carn picada, i ho deixarem coure una estona per tal que es barregi bé.</p>			
	<p>Paral·lelament, en un cassó farem la beixamel amb la llet i la farina.</p>			
<p>Finalment, barregem la carn i la beixamel. Ho deixarem refredar.</p>				
<p>Un cop estigui fred farem les croquetes amb la massa obtinguda. Les passarem per ou, pa ratllat i les fregirem fins que quedin daurades.</p>				