

Croquetes de bacallà amb samfaina sense lactosa

Amb Bacallà amb samfaina restant

Ingredient

- 50ml suc del bacallà amb samfaina
- 2 cullerades de farina
- 350 ml caldo de verdures
- 2 ous batuts
- Pa ratllat
- Oli d'Oliva

Durada

1h 15min

Nº Plats

Utensilis

- Picadora
- Tupí gran
- Varilles manuals
- Paper film

Primer cal treure les espines al bacallà, i passar el bacallà i la samfaina per la picadora. Reservem la massa resultant.

Fem la salsa velouté:

En un tupí posem els 50 ml de suc de bacallà amb samfaina. Quan estigui calent afegim farina i barregem amb unes varilles. Poc a poc anem afegint el caldo, de manera que vagi lligant.

Un cop estigui, ho deixem reposar 10 minuts.

Passats els 10 minuts, barregem la salsa obtinguda amb la massa resultant de la picadora.

Agafarem part de la massa i li donarem forma de salsitxa. L'embolicarem amb paper film. Repetirem l'operació fins a acabar tota la massa.

Ho deixem tot al congelador 40 minuts.

Preparació

Tallarem la massa en forma de croqueta, la passarem per l'ou batut i pel pa ratllat i la fregirem en oli ben calent fins que quedin daurades.



