

rebost

VEP!
Com anam?

Croquetes de ceba

INGREDIENTS:

- 3 cebes
- 3 alls
- 2 pastilles de brou de pollastre
- llet
- farina
- saïm
- 2 ous
- galeta picada
- 2 fulles de llorer
- sal
- pebre bo
- oli



PROCEDIMENT:

- En primer lloc, pelarem les cebes i les xaparem en quatre trossos abans de fer-les una rabejada amb aigua.
- Tot seguit, capolarem ben petitona la ceba i els alls.
- Després, encalentirem una miconna de saïm dins d'una greixonera i hi fregirem la ceba, juntament amb els alls i dues fulles de llorer. Ho tremparem tot amb un pessic de sal i de pebre bo i amb dues pastilles de brou esmicolades.
- En ésser fluixa i daurada la ceba, serà el moment d'abocar-hi un rajolí de llet i 4-5 cullerades de farina (la que agafi).
- Llavors, anirem remenant la mescla per tal que lliguin bé tots els ingredients fins que la pasta es desferri de la greixonera.
- En tenir la pasta a punt, la traurem, deixarem que refredi una estoneta i, aleshores, la guardarem dins la gelera durant una hora.

rebost

VEP!
Com anam?

- Passat aquest temps, la pasta haurà reposat i tindrà més cos i serà quan procedirem a compondre les croquetes.
- Per fer les croquetes, agafarem bocins de pasta, els donarem forma arrodonida i allargassada amb les mans i els arrebossarem: primer els passarem per farina, després per ou batut i, per últim, per galeta picada.
- En tenir totes les croquetes ben compostes, les guardarem dins d'un recipient i les durem a la conservadora per congelar-les.
- A l'hora de fregir les croquetes, encaletirem oli dins d'una paella i les fregirem congelades perquè no s'espenyin.
- En ésser ben daurades les croquetes, les traurem de la paella i les posarem damunt d'un plat recobert amb paper de cuina perquè degotin l'oli sobrer.
- **Bon profit!**