

Croquetas de pollo a la catalana



INGREDIENTES para 25 unidades aprox

- 400 gr de pollo a la catalana sin hueso, con salsa, las ciruelas y los piñones
- 85 g de harina (harina de maíz para hacerlas sin gluten)
- 25 g de aceite de oliva virgen extra
- 400 de leche natural entera(o sin lactosa o leche de soja para los intolerantes).
- Un pellizco de Nuez moscada, sal y pimienta.
- Pan rallado normal o sin gluten
- 3 huevos batidos, con una pizca de sal para rebozar las croquetas.
- Manga pastelera

PREPARACIÓN:

1. Poner el aceite en el vaso y programar 3 min/varoma/vel 1.
2. Añadir la harina y freír 1 min /100º/ vel 2. Incorpora la leche, sal, pimienta y nuez moscada y mezcla 15 seg vel 10.
3. Programa 7 min/varoma/vel 4. Cuando acabe añade el pollo deshuesado y un poco de la salsa, ciruelas y piñones y programa 2 min/varoma/vel 3. Si no quieres que queden trocitos puedes aumentar la velocidad a 4.
4. Deja reposar unos minutos en el vaso y pasa la masa a una manga pastelera para dejarla enfriar y guarda en el frigorífico hasta el día siguiente.
5. Para hacer las croquetas prepara una bandeja con el pan rallado y con la manga haz filas de masa de croqueta corta con unas tijeras en trozos y empanarlas primero con el pan rallado, después pasarlas por el huevo y por pan rallado otra vez. Para que no se abran freír dentro de un cazo y que el aceite las cubra. O simplemente dejarlas en el congelador y freírlas.

