

Croquetas con la masa de canelones

INGREDIENTES:

- 100 g de aceite de oliva virgen extra
- 200 g de cebolla troceada en gajos
- 2 dientes de ajo
- 2 tomates maduros cortados en cuartos o 150g de tomate triturado
- 200 g de pollo en dados
- 200 g de ternera en dados
- 200 g de carne magra de cerdo en dados
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 hoja de laurel
- 30 g de coñac
- 50 g de Maicena
- 100 g de leche
- Harina para rebozar (de maíz , garbanzo) y pan rallado sin gluten



PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el aceite, la cebolla y los ajos y sofría **8min/120°C/vel1**.
2. Incorpore los tomates y rehogue **2 min/120°C/vel1**.
3. Agregar las carnes, la sal, la pimienta ,el laurel y el coñac. Rehogue **28 min/120°C/vel 1**.
4. Añada la harina y programe **1min/100°C/vel 2**.
5. Retire la hoja de laurel y triture **8 seg/vel 5**. Incorpore la leche y programe **5 min/100°/vel2**.
6. Retire la masa del vaso a una manga pastelera para dejar enfriar, cuando esté fría reservar en el frigorífico hasta el día siguiente.
7. Cortar la punta de la manga, y sobre una bandeja, con un poco de harina de maíz/garbanzo o de la que utilicen habitualmente, mezclada con pan rallado, hacer tiras largas de masa y hacerla rodar sobre la harina mezclada, cortar con unas tijeras, pasar por huevo y pasar por otra bandeja con solo pan rallado. Freir con abundante aceite o pulverizarlas y dorarlas con el gratinador del horno.

