

CROQUETES DE BACALLÀ

<u>unes 15 croquetes</u>	<u>Ingredients</u>
250 grs	bacallà esqueixat dessalat
1	ceba
2 soperes	farina
250 ml	llet
25 grs	mantega
1	gra d'all
	julivert picat
	farina
1	ou
	farina de galeta

Elaboració

- El bacallà esqueixat ha d'estar prèviament dessalat. L'escorrem bé, l'esmicolem i el tallem ben petit.
- Picar la cebra en una picada petita.
- En un pot escalfem la llet.
- Sofregir la cebra picada amb la mantega i un raig d'oli en una paella.
- Quan comença a enrosir posar-hi l'all picat.
- Després hi afegim el bacallà i el julivert. Coure-ho fins que deixi anar tota l'aigua.
- Hi afegim les 2 cullerades soperes de farina i ho deixem coure uns segons mentre anem remenant.
- Afegim la llet calenta i ho deixem coure uns 10 minuts.
- Anar remenant fins que quedi ben lligat i la pasta es desprengui dels laterals de la pella.
- Traspasar la massa a un plat, arrodonir-la amb l'espàtula fins que no faci crestes i deixar-la refredar. Per tal d'evitar que se'ns faci una crosta superficial untarem la massa amb mantega abans que es refredi.
- Un cop freda la tapem amb paper film i la deixem a la nevera 24 hores.
- L'endemà anem agafant porcions de massa i en fem boles rodones.
- Preparar la farina de galeta en un plat i la farina blanca en un altre.
- Batre l'ou,
- Agafem les boles i amb els palmells els hi donem la típica forma de croqueta.
- Ara primer les enfarinem amb farina blanca i després les untem amb l'ou batut.
- Després les passem per la farina de galeta.
- Fregir-les en oli ben calent vigilant que no es cremin
- Deixar-les escórrer al damunt de paper de cuina absorbent