¿QUÉ SE COCINA EN...?

Dantza

CROQUETAS DE ESPINACA Y PIÑONES

Ingredientes

- Espinaca Dantza
- 2 cucharadas de mantequilla
- 600 ml de leche
- 3 cucharadas de harina
- Sal y pimienta
- Piñones
- Harina, huevos y pan rallado
- Nuez moscada
- Aceite Arbequina Dantza
- Salsa agria y cebollino para decorar (opcional)

Preparación

1. Escurrimos en un colador la Espinaca Dantza presionando con una cuchara para quitarle todo el caldo.
2. En una sartén derretimos la mantequilla, añadimos la harina y rehogamos unos minutos.
3. Después añadimos poco a poco la leche caliente para evitar que salgan grumos y dejamos que vaya espesando.
4. Tostamos piñones en una sartén y reservamos.
5. Salpimentamos, ponemos un poco de nuez moscada y añadimos la Espinaca Dantza que habíamos escurrido previamente y los piñones tostados.
6. Removemos bien para que se integren todos los ingredientes.
7. Dejamos enfriar la masa en un recipiente que cubrimos con film transparente de un día para otro en el frigorífico o mínimo durante 4 horas.
8. Para hacer las croquetas cogemos porciones de la masa dándole forma de croqueta y las pasamos por harina, huevo batido y pan rallado. Cuando tengamos todas las croquetas hechas las dejamos refrigerar un rato.
9. Por último freímos en abundante aceite Arbequina Dantza y las colocamos sobre papel absorbente para que pierda el exceso de aceite y...¡listo! Podemos acompañar estas croquetas con salsa agría y decoramos con cebollino picado al gusto.