



CROQUETAS DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO

Ingredientes

- 1 bote Piquillo en tiras Dantza (220g. aprox.) 
- ½ litro de leche
- 70g de harina
- 50g de mantequilla
- 1 cebolla pequeña
- Sal
- Nuez moscada
- Pimienta negra
- Aceite Arbequina Dantza 
- 2 huevos
- Pan rallado
- Harina (para el rebozado)



Preparación

1. Abrimos el bote de piquillo en tiras Dantza y escurrimos bien. Trituramos en una batidora y reservamos.
2. En una sartén derretimos la mantequilla y añadimos la cebolla picada muy finita.
3. Añadimos la harina poco a poco removiendo con unas varillas y rehogamos unos minutos con cuidado de que no se queme.
4. Después añadimos poco a poco la leche caliente para evitar que salgan grumos y dejamos que vaya espesando.
5. Salpimentamos, ponemos un poco de nuez moscada y añadimos los pimientos del piquillo triturados que habíamos reservado.
6. Removemos hasta que veamos que la bechamel se despegas de la sartén.
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! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de esta receta de croquetas nada tradicional, deliciosa y apta para vegetarianos.