

CROQUETAS DE MORCILLA CON PIQUILLOS

Ingredientes

- Piquillo de Lodosa Dantza B250 **i**
- 1 morcilla
- ½ litro de leche
- 70g de harina
- 50g de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite Arbequina Dantza **i**
- 2 huevos
- Pan rallado



Preparación

1. Abrimos el bote de piquillo de Lodosa B250 Dantza, escurrimos bien, los troceamos y reservamos.
2. En una sartén freímos con unas gotitas de aceite Arbequina Dantza la morcilla cortada en rodajas. Reservamos sobre papel secante y les quitamos la piel.
3. En una sartén derretimos la mantequilla y le 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. Desmigamos la morcilla que habíamos reservado y mezclamos con los piquillos troceados.
6. Incorporamos esta mezcla a la sartén de nuestra bechamel, salpimentamos al gusto y removemos bien hasta que veamos que la bechamel se despega de la sartén.
7. Dejamos enfriar la masa en un recipiente que cubrimos con film transparente de un día para otro en el frigorífico.
8. Para hacer las croquetas cogemos porciones de la masa dándole forma de croqueta y las pasamos por 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, las colocamos sobre papel absorbente para que pierda el exceso de aceite y... ¡listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de unas deliciosas y originales croquetas.