

CROQUETAS DE POLLO, CURRY Y NUECES

DE TAPERO
CON NUECES

🍴 20-24 unidades ⌚ 20 minutos + 4 horas ★ Fácil



1. Derretir la mantequilla y añadir todos los ingredientes. Cuando la cebolla esté pochada, añadir el curry y el pimentón. Agregar la harina, remover y dejar que la mezcla se cocine al menos 2 minutos

1 cebolla picada



1 diente de ajo picado



Ralladura de limón y lima

120 g harina de trigo



120 g mantequilla



1 pizca pimentón picante



1 cdta. de curry madrás



400 ml caldo de pollo



200 ml leche coco



400 ml leche evaporada



2. Mezclar los líquidos y añadir a la masa



3. Remover hasta integrar y dejar que la mezcla hierva y espese.

200 g de queso crema



4. Agregar el queso y pasar por el túrmix para conseguir una consistencia cremosa

150 g de nueces



200 g de pollo



4h en la nevera



5. Añadir el pollo cocido y las nueces. Colocar en una bandeja amplia, dejar atemperar y tapar con film.



6. Hacer bolitas alargadas. Pasarlas por harina, huevo batido con un poco de sal y por pan rallado. Guardar unos 30 minutos en la nevera.

Calentar el aceite para freír y freírlas hasta que adquieran un color dorado