

# Croquetas de boletus



## Elementos del invento:

- 2 bolsas de boletus congeladas (yo use las de Mercadona)
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- harina
- leche
- huevo
- pan rayado

## Elaboración de los elementos:

En primer lugar hacemos un sofrito con los ajos y la cebolla. Mientras se hace, elaboramos las boletus como indican, en este caso, unos 10 minutos en la sartén con dos cucharadas de aceite.

Cuando tengamos todo hecho, lo pasamos ligeramente con la batidora y hacemos con esta masa una bechamel con harina y leche, ligerita.

Reservamos y dejamos que se enfríe bien la masa para poder dar forma a las croquetas (que precisamente no es que sea una de mis especialidades, siempre me quedan muy feotas).

Hacemos las croquetas, primero harina, segundo huevo y tercero y último, pan rayado.

Freímos en abundante aceite muy caliente.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>