

CROQUETITAS

de huevos rellenos



Ingredientes:

- 18 huevos de codorniz
- 200 gr de bechamel
- harina, huevo y pan rallado para rebozar

relleno:

- 1 bote pequeño de pimientos del piquillo
- 1 latita de atún en aceite
- yemas de los huevos duros

Preparación:

Hervimos en agua los huevos de codorniz durante 5 minutos. Refrescamos y pelamos.

En el vaso de la batidora colocamos los pimientos escurridos de su caldo, el atún con su aceite y las yemas de los huevos de codorniz. Trituramos.

Rellenamos los huevos de codorniz con nuestra pasta de piquillos y refrigeramos.

Preparamos la bechamel (yo en microondas)

bañamos los huevos rellenos con ella y dejamos que se templen, después refrigeramos durante 30 minutos.

Pasamos los huevos por harina, huevo y pan rallado y luego los freímos ligeramente (muy poquito ya que no lleva ningún ingrediente que necesite cocinarse).

Pasamos a un plato con papel absorbente para retirar el exceso de aceite y servimos!

Con las zarpas en la masa

