

# CROQUETES DE POLLASTRE



## Ingredients

- 200 g de pit de pollastre desossat
- salsa beixamel (v. "Salses")
- 50 g de ceba
- 2 ous
- força pa ratllat
- oli d'oliva



## Elaboració

Primer de tot, cuina el pollastre a la planxa, tritura'l ben petit i reserva'l.

Després, en una paella sofregeix la ceba i també reserva-la.

Prepara una beixamel com s'explica a l'apartat de salses.

Ara barreja la ceba, el pollastre triturat i la beixamel fins que quedi una massa homogènia.

Amb un pinzell pinta una safata ampla d'oli. Estén la massa en la safata i deixa que es refredi.

Quan ja sigui freda, bat els ous i fica el pa ratllat en un bol.

Abans de començar a donar forma a les croquetes posa't una mica de pa ratllat als palmells de les mans perquè la massa no se t'enganxi.

Ara comença a fer les croquetes agafant una porció de massa i donant-li forma cilíndrica:

-passa-la una mica pel pa ratllat,

-mulla-la en l'ou batut,

-torna-la a passar pel pa ratllat arrebossant-la bé.

Així fins que acabis tota la massa. Quan les posis a la safata vigila que no es toquin entre si, poden quedar enganxades.

En acabat fregeix-les en una paella amb força oli vigilant que quedin separades entre elles. Les has d'anar girant perquè es facin de tots costats. Quan les treguis, escorre l'excés d'oli.

Pots servir-les amb una mica d'enciam.

**Nota:** Amb aquesta recepta bàsica pots fer croquetes de carn, peix, marisc, pernil, formatge...