



La receta de Karlos Arguiñano

Las croquetas de carne

Receta de croquetas de carne de Karlos Arguiñano, un plato tradicional y fácil de preparar, con el que podemos aprovechar las sobras de carne del día anterior.

Ingredientes (54 personas):

- 1/2 kg. de carne
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 1 l. de leche
- 100 ml. de salsa de tomate
- 120 gr. de harina
- Aceite de oliva virgen extra
- Nuez moscada
- Sal
- Perejil
- Harina, huevo batido y pan rallado (para rebozar)

Pon en imperativo ;)

Pica finamente la **carne** y resérvala.

Pela y pica los dientes de ajo, la cebolleta y la zanahoria y ponlos a pochar en una cazuela con un chorrito de aceite.

Cuando coja todo un bonito color dorado, añade la **harina** y cuécela un poco. **Añade la leche poco a poco sin dejar de remover**. Sazona un poco de **nuez moscada**.

Agrega la carne, añade perejil picado, mezcla bien y cocina durante 20 minutos a fuego suave. Pasa la masa a un recipiente de cristal y déjala una media hora reposar. Métela en la nevera y déjala unas 3-4 horas.

Coge pequeñas porciones de masa y **da forma a las croquetas**. Pásalas por harina, huevo batido y pan rallado y **fríelas** en una sartén con abundante aceite. Escúrrelas sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina para eliminar el exceso de aceite.

Sirve las croquetas de carne sobre la salsa de tomate caliente y adórnalas con una ramita de perejil.

BUEN PROVECHO ;)

