

Como fazer croquetas de bacallau

Dificuldade: Media

Tempo total

1 h

Preparación

30 min

Cocción

30 min

Repouso

4 h

Paso número 1

Escamamos o bacallau e retirámoslle as espiñas. Salteámolo nunha tixola cun pouco de aceite durante uns minutos.

Escorrémolo ben e reservámolo mentres facemos a salsa bechamel. Poñemos a manteiga nunha cazola grande e, cando estea derretida, engadimos a fariña e, cun batedor, remexemos e "friximos" durante un par de minutos para que a fariña perda o seu sabor a cru.

Paso número 2

Engade o leite gradualmente, removendo vigorosamente para evitar que se formen grumos. Deixa que o leite reduza un pouco antes de engadir outro chorriño. Aumenta lixeiramente o lume e, mentres continúas removendo, unha vez que a salsa bechamel comece a ferver, tempera con sal, pementa e noz moscada ao gusto.

Paso número 3

Cociña a salsa durante uns 15 minutos, removendo constantemente para evitar que se pegue. Despois duns 10 minutos, antes de que a salsa estea completamente cocida, engade o bacallau e mestúrao. Verte a mestura nun prato, cóbreo con film transparente e refrixera durante unhas horas para que colla.

Paso número 4 e último

Para darlles forma ás croquetas, colle porcións da masa cunha culler, fai bólas pequenas e cóbreas con pan relado, despois con ovo e despois con pan relado de novo, nesa orde. Repite o proceso ata que se use toda a masa. Frite as croquetas en abundante aceite de oliva e déixeas repousar sobre papel absorbente antes de servir.