

“Navegando” por Internet, dimos con una página titulada “**Cocido de sopa**” (cocidodesopa.blogspot.com.es/ ) que mantiene una meritoria ciudadana llamada Yolanda San Pedro a quien no tenemos el gusto de conocer personalmente pero a quien admiramos por sus sabidurías. De aquella hemos extraído su receta de “**Croquetas de cocido**” que, punto por punto, transcribimos a continuación.

## **CROQUETAS DE COCIDO**

Esta receta va en honor a mi cuñada, Mónica, a quien parece gustarle las croquetas que yo hago aprovechando la carne sobrante del cocido. Ahora sólo esperaré a que las haga y me cuente cómo le han salido y qué le han parecido. ¡Animo, Mónica! ¡Ya son tuyas!



### Ingredientes:

- \* Carne sobrante del cocido (de morcillo, de la pechuga de gallina, del hueso de jamón y del espinazo de cerdo fresco)
- \* 5 cucharadas de aceite de oliva
- \* 2 1/2 cucharadas colmadas de harina
- \* 500 ml de leche
- \* un vaso de caldo
- \* 1/2 pastilla de caldo de pollo
- \* sal

Elaboración:

1. Picamos finito la carne sobrante. Calentamos aceite en una sartén y echamos la carne. Removemos.
2. Añadimos la harina, removemos, dejamos tostar un poco, y echamos el vaso de caldo y la leche, y removemos y removemos despacio.
3. Desmenuzamos la media pastilla de caldo y la añadimos a la masa. Cuando comienza a cocer bajamos el fuego al mínimo, sin perder de vista la masa, pues es posible que se pegue en el fondo. La suavidad de la masa es el mayor secreto, y para conseguirlo es importante remover con frecuencia.
4. La masa estará lista cuando se desprenda con facilidad de las paredes de la sartén. Entonces la disponemos en una fuente para que se enfríe, y una vez fría, la metemos en la nevera.

Para moldear las croquetas, necesitamos:

- \* 2 huevos
- \* pan rallado

Elaboración:

1. En un plato batimos los huevos, y en otro ponemos pan rallado.
2. Con la ayuda de una cuchara, vamos cogiendo pequeñas porciones de la masa y con las manos vamos dándole forma alargada y circular al mismo tiempo. Las sellamos bien de huevo, y las empanamos. Vamos poniéndolas en una fuente. En mi caso particular, las voy colocando en un tapper para posteriormente congelarlas. Una vez congeladas, las separo y las guardo en una bolsa de congelar.
3. Una vez empanadas, si no se van a congelar, se pasan a freír a la sartén en abundante aceite caliente.