

## CROQUETAS DE LANGOSTA



### ***Ingredientes***

- 1 Langosta chica
- 50 Gramos de manteca
- 15 Gramos de harina
- Sal
- Pimienta de Cayena
- 1 Huevo
- 1 Octavo litro de agua
- Pan rallado
- Perejil.

### ***Preparación***

Sáquese toda la carne de la langosta y córtese en pedacitos chicos. La parte color coral se lava, se seca y se pisa en el mortero con 30 gramos de manteca.

Se pone en una cacerola la harina y el resto de la manteca, se revuelve bien sobre el fuego, se le añade el agua y se hierve la mezcla. Se le pone la parte coral, pisada con la manteca, y se sazona. Se mezcla bien, se añade la langosta y se deja enfriar en una fuente.

Se forman las croquetas, se pasan por huevo, por pan rallado y se fríen en aceite o manteca. Se adornan con perejil frito. Aunque la langosta no tenga coral, no importa. No tendrán tan lindo color; pero es esa la única diferencia.