

## CROQUETAS DE MERLUZA



### ***Ingredientes***

- 1 Cebolla
- 1 Cabeza de ajo pequeña
- Filetes de merluza sin espina (pueden ser congelados)
- 1 Pastillita de avecrem
- Leche entera
- 3 Huevos
- Harina de repostería
- Perejil
- Sal
- Para liar huevos y pan rallado

### ***Preparación***

Cogemos la cacerola o sartén con un buen fondo donde vayamos a hacer las croquetas, lo primero, partimos la cebolla y el ajo a trozos pequeños, los freímos en aceite hasta que la cebolla esté transparente.

A continuación echamos los filetes de merluza enteros, salamos, le damos vueltas para que se deshagan y se frían junto con la cebolla y el ajo, añadimos la pastillita de avecrem, y movemos, cuando esté bien hecho empezamos a echar la harina, la cantidad la calculo a ojo, siempre la olla al fuego para que la harina se haga un poquito y las croquetas no sepan a crudo, remover constantemente, se harán grumos pero no pasa nada, ahora empezamos a echar la leche, más o menos 1 l., y removemos hasta que desaparezcan los grumos y la masa empiece a despegarse de las paredes de la olla, casi al final se echa a la masa perejil picadito, no mucho antes para que la masa no se ponga negra.