



CROQUETAS DE POLLO Y QUESO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

INGREDIENTES

- Ingredientes
- Ingredientes:
- 1/2 Kg de pollo deshebrado
- 1/2 Kg de harina de trigo
- 250 gramos de queso doble crema La Villita
- 400 ml de caldo de pollo
- 200 ml de leche
- 1 cebolla
- 1 ramito de perejil
- 4 jitomates maduros
- 1 diente de ajo
- 2 huevos
- 400 g de pan rallado
- Sal y aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas croquetas de pollo con queso doble crema La Villita son perfectas como botana y a los niños les encantan. ¡Comprobado!

Lo primero que haremos será cocer el pollo y deshebrarlo, para conservarlo a un lado y esperar que se enfríe. Guardamos el consomé también.

Esperamos que nuestro queso doble crema La Villita esté a temperatura ambiente y revolvemos hasta formar una crema con él. Le agregamos nuestro pollo y seguimos revolviendo; añadimos el perejil bien picadito y sal al gusto. Reservamos la mezcla.

Ahora pasamos a hacer la masa. Tenemos que poner en una sartén con un chorrito de aceite nuestra cebolla y ajos picados finamente. Cuando estén dorados, agregamos los jitomates picados y sin piel y salpimentamos al gusto. Vamos a incorporar el caldo de pollo y la leche. Cuando hierva, agregamos la harina lentamente -paciencia, amigas- y removemos bien hasta que se forme una masa que se desprenda de la olla. La dejamos enfriarse.

Con la masa ya fría, hacemos pequeñas bolitas, les agregamos el relleno y las cerramos. Me gusta darles forma de lágrimas. Luego, pasamos nuestras croquetas por huevo batido y pan rallado y las freímos en aceite bien caliente hasta que doren.

Podemos acompañarlas con una ensalada de lechugas. ¡Hora de botanear!