

Coquetas de Carne

Ingredientes:

Sobras de Carne más o menos 300gr. (lo que sobro de la parrilla, de una carne asada o roast-beef).

½ cebolla rallada.

1 diente de ajo.

2 huevos.

1 taza pan rallado.

Sal y Pimienta al gusto.

Aceite para freír.



Preparación:

Paso 1: La carne de debe triturar en el procesador de alimentos junto con la cebolla y el ajo. Al hacer eso se obtendrá una masa consistente.

Paso 2: Batir los huevos y sazonarlos con sal y pimienta. Y en un plato a parte colocar el pan rallado (migas de pan), me encanta ponerle algo como hierbas italianas o algo parecido para que le dé un extra.

Paso 3: Formar con la masa de la carne croquetas en el formato que más les gusté, yo las hice como unos tubos.

Paso 4: Pasarlas por huevo batido y luego por pan rallado (migas de pan).

Paso 5: Freírlas en aceite a 180° C por escasos 5 a 10 minuto. La carne ya está cocida así que lo único que se quiere es que la capa de huevo y pan rallado de dore. Hay que tener en cuenta que se verán oscuras.

Paso 6: Servirlas inmediatamente acompañada de su salsa favorita.