



INGREDIENTES:

- 250 gramos de gambas
- 800 gramos de leche
- 3 huevos duros
- 100 gramos de mantequilla o margarina
- 50 gramos de aceite
- 30 gramos de cebolla
- 1 diente de ajo
- 170 gramos de harina
- nuez moscada, pimienta, sal o 2 pastillas de caldo de pescado, hojas de perejil
- **Para rebozar** : pan tierno, 2 dientes de ajo y unas ramas de perejil.
- **Foto de la receta de Anna Moreno**

PREPARACIÓN:

1. Ponga el pan, ajo y perejil, rállelo en velocidad máxima unos segundos. Sacar y reservar.
2. **Trocee los huevos duros 2 segundos, velocidad 4.** Saque y reserve.
3. Ponga 300 gramos de leche, las cabezas y cáscaras de las gambas, y **programe 7 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 5**
- .
- Cuele por un colador fino y reserve el fumé. Enjuague bien el vaso y la tapadera..
4. Incorpore aceite, mantequilla, ajo y cebolla y **programe 4 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 6**
- .

5. Añada la harina y **programe 3 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 5.**

6. Pese el liquido del fumé y complete hasta 800 gramos de leche. Sazone con sal (o caldito de pescado), nuez moscada y pimienta. **Mezcle en velocidad 8 durante unos segundos** , hasta que esté todo homogéneo. **Programe 10**

minutos, temperatura 90 grados, velocidad 3 ½

·
Cuando pasen unos minutos, incorpore los cuerpos de las gambas reservados, los huevos troceados, y las hojas de perejil troceadas con una tijera.

7. Cuando termine el tiempo, rectifique la sazón y mezcle con una espátula de abajo a arriba.

8. Ponga la mezcla en una manga pastelera o en una fuente. Déjelo enfriar.

9. Reboce las croquetas en el pan rallado, después páselas por huevo y por último otra vez por el pan rallado. Déjelas reposar antes de freír (recuerde que para freírlas deben estar cubiertas de aceite.

10. **NOTA:** Si quiere unas **CROQUETAS DE GAMBAS AL AROMA DE CILANTRO** , sustituir las hojas perejil por unas hojas de cilantro.