



INGREDIENTES:

- 150 gramos del relleno elegido (yo pongo mas relleno).
- 50 gramos de aceite
- 50 gramos de mantequilla
- 30 gramos de cebolla aproximadamente
- 120 gramos de maicena
- 800 gramos de leche
- sal, pimienta y nuez moscada.

PREPARACIÓN:

1. Trocea el relleno elegido en **velocidad 4 ó 5 durante unos segundos**. Saca y reserva.
2. Pon en el vaso del Thermomix el aceite, la mantequilla y la cebolla. **Programe 3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 4**.
3. Cuando termine, añade el resto de ingredientes y **mezcla unos segundos en velocidad 6**. **Programa 7 minutos, temperatura 90 grados y velocidad 4** (la maicena no se rehoga).

4. Acabado el tiempo y haya dejado de hervir, echa el relleno y remueve con la espátula. Pon la masa en una fuente y deje enfriar.
5. Con la ayuda de dos cucharas ve formando las croquetas (puedes hacerlo también con manga pastelera) pásalas por huevo batido y pan rallado y fríelas en abundante aceite caliente.
6. Puedes darles forma y ponerlas en un tupper a congelar sin freír.