



INGREDIENTES:

- 200 gramos de setas boletus frescas
- 50 gramos de aceite de oliva
- 100 gramos de mantequilla
- 30 gramos de cebolla
- 170 gramos de harina de repostería
- 670 gramos de leche a temperatura ambiente
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- Sal
- **Para rebozar:**
- 2-3 huevos batidos
- pan rallado para rebozar
- 300 gramos de aceite de oliva para freír

ELABORACIÓN:

1. Ponga los boletus en el vaso y **trocee durante 2 segundos a velocidad 4.**
2. Incorpore 20 gramos de aceite y **sofría 3 minutos, temperatura varoma, giro a la izquierda, velocidad cuchara.** Retire del vaso y reserve.

3. Vierta en el vaso los otros 30 gramos de aceite, la mantequilla y la cebolla. **Programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.**

4. Añada la harina y **rehogue 3 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 2.**

5. Incorpore la leche, la nuez moscada y la sal. **Mezcle 10 segundos a velocidad 6.**

6. Agregue los boletus reservados y **programe 7 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.** Vuelque la masa en una manga pastelera desechable o en una fuente humedecida con agua y deje enfriar.

7. Forme las croquetas, rebócelas en huevo y pan rallado y fríasalas en abundante aceite caliente. Deje escurrir las croquetas sobre papel absorbente y sirva.

8. **Sugerencia:** Puede utilizar boletus secos hidratándolos previamente con agua hirviendo durante al menos 30 minutos o boletus congelados. También puede utilizar otro tipo de setas.