



1/1

## Croquetas de setas

30 croquetas



Tiempo:

12h 50'

Preparación:  
30 Mins

Tiempo de cocción:  
19 Mins + 12h de reposo

Tiempo total:  
50 Mins + 12h de reposo

### Ingredientes:

- 80g de cebolla, pelada y cortada en cuartos
- 50g de aceite de oliva
- 40g de setas deshidratadas
- 160g de harina
- 500ml de leche entera
- Sal y pimienta al gusto
- Una pizca de nuez moscada











### Para rebozar:

- Harina para rebozar
- 2 huevos
- Pan rallado para rebozar
- Aceite de oliva para freír



### Método:

#### Fase I: Preparación

1. Coloca las setas a remojo en un bol de agua caliente.
2. Coloca la cuchilla  en el bol.
3. Añade la cebolla y pulsando el botón de triturar,  pica durante 15 segundos.
4. Añade el aceite y pulsa el botón Olla.  Pulsa el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar.
5. Escurre y seca bien las setas. Córtalas y añádelas al bol cuando falten 2 minutos.
6. Cuando esta etapa haya finalizado, añade la harina y ajusta el tiempo a 4 minutos, la temperatura  al máximo y la velocidad  a 1.
7. A continuación, añade la leche, la sal, la pimienta y la nuez moscada y mantén pulsado el botón de triturar  durante 15 segundos. Prueba y rectifica de sal, si es necesario.
8. Continúa cocinando pero ajusta el tiempo a 4 minutos, la temperatura  al máximo y la velocidad  a 1. A los 2 minutos, mantén pulsado el botón de  triturar durante unos segundos para evitar grumos.
9. Vierte en un cuenco o en una manga pastelera y deja reposar durante al menos 12 horas.
10. Forma las croquetas y rebózalas con harina, huevos y pan rallado.
11. Fríe en aceite caliente, preferiblemente en una freidora.