



# El Pairón

## **CROQUETAS DE MORCILLA**

- 200 GR. DE MORCILLA DE ARROZ EL PAIRON
- 1 TAZA Y MEDIA DE LECHE
- 2 HUEVOS
- SAL AL GUSTO
- 2 CUCHARADAS DE HARINA
- 2 CUCHARADAS MANTEQUILLA
- 100 GR. DE PAN RALLADO
- 3/4 TAZAS DE ACEITE DE OLIVA

## **ELABORACIÓN**

HACER UN CORTE EN LA PIEL DE LAS MORCILLAS, EXTRAER LA CARNE Y DESMENUZARLA. DERRETIR LA MANTEQUILLA EN UNA SARTÉN Y REHOGAR LA HARINA DANDO VUELTAS RÁPIDAS CON UNA CUCHARA DE MADERA. INCORPORAR LA LECHE POCO A POCO, SIN DEJAR DE MOVER. AGREGAR LA MORCILLA, CONTINUAR MOVIENDO HASTA CONSEGUIR UNA CREMA ESPESA Y HOMOGÉNEA. AGREGAR SAL, MEZCLAR Y VERTER EN UNA FUENTE. DEJAR ENFRIAR.  
GRACIAS

BATIR LOS HUEVOS EN UN PLATO HONDO Y PONER EL PAN RALLADO EN OTRO. FORMAR LAS CROQUETAS, PASARLAS POR LOS HUEVOS BATIDOS Y POR EL PAN RALLADO A CONTINUACIÓN. CALENTAR ABUNDANTE ACEITE EN UNA SARTÉN Y FREÍR LAS CROQUETAS HASTA QUE ESTÉN DORADAS. ESCURRIRLAS SOBRE PAPEL ABSORBENTE Y SERVIR CALIENTES.