


Ajuntament de Castellar del Vallès

 or type unknown
Croquetes

Croquetes de vedella

Autora: Francisca Valle Giménez

Llista d'ingredients (4 persones):

Elaboració:

Agafarem la vedella estofada que ens ha sobrat a la nevera, i la passarem per la picadora. Prepararem una beixamel posant en una paella una mica de mantega i una vegada desfeta afegirem les tres cullerades de farina, les barrejarem i a continuació posarem a poc a poc i remenant amb un mesclador el mig litre de llet amb una mica de pebre negra, nous moscada i sal. Després afegirem a la beixamel la picada que hem fet amb l'estofat de vedella. Ho deixarem refredar.

Amb una tros de pa sec que tinguem, l'afegim a la picadora i tindrem pa ratllat.

Agafarem porcions no massa grans de la barreja que hem fet i les passarem primer pel pa ratllat i després per l'ou batut. Posarem una bona quantitat d'oli d'oliva en una paella i anirem fregim les porcions que hem fet. Les posarem en una safata amb paper absorbent perquè xucli l'oli.

Per guarnir aquest plat: fem una amanida amb enciam, unes olives, menestra de verdures que ens hagi sobrat, un parell de tomàquets i una mica de pastanaga ratllada. Afegim una mica d'oli d'oliva i sal.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40