


CROQUETAS DE ESPINACA Y PIÑONES



Ingredientes

- 1 bolsa de Espinaca El Huertico 
- 50 g de piñones
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 100 g de harina
- 1 vaso y $\frac{1}{2}$ de leche
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Harina, Huevo y pan rallado
- Aceite de oliva

Preparación

1. Pelamos y picamos finamente el ajo y la cebolla. Calentamos un poco de aceite de oliva en una sartén grande y sofreímos el ajo y la cebolla junto con los piñones.
2. Añadimos la harina a la sartén y mezclamos bien. Cocinamos durante un par de minutos, removiendo constantemente, para eliminar el sabor crudo de la harina.
3. Vertemos la leche poco a poco mientras removemos sin parar para evitar grumos.
4. Agregamos sal, pimienta y nuez moscada al gusto, mezclamos bien y dejamos cocinar a fuego medio durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que espese y apagamos el fuego.
5. Troceamos la Espinaca El Huertico y añadimos a la bechamel. Removemos y dejamos que se cocine con el propio calor de la bechamel.
6. Pasamos la mezcla a un recipiente amplio, lo cubrimos con papel film presionando ligeramente para que toque la superficie de la masa y, una vez esté fría, la refrigeramos hasta el día siguiente.
7. Cogemos porciones de masa y le damos forma de croquetas. Las pasamos por harina, huevo y pan rallado.
8. Congelamos las que no vayamos a usar y el resto las freímos en una sartén con abundante aceite de oliva. Las retiramos, las colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de unas deliciosas croquetas de espinaca y piñones.

Lo de Siempre Como Nunca