

# Crujientes Croquetas de Berenjena

---

## *Ingredientes:*

1 berenjena grande.

500 ml de leche.

4 cucharadas de mantequilla.

2 cucharadas de mantequilla.

Una pizca de nuez moscada molida.

Sal y pimienta al gusto.

## *Para Rebosar (apanar):*

Pan rallado

2 a 3 huevos enteros.

2 cucharadas de crema de leche.

Aceite para freír.

## *Preparación:*

Paso 1: Pelar la berenjena y cortarla en cubos pequeños. Lo ideal es dejarla en remojo con agua y sal por 30 min, pero si no importa.

Paso 2: Cocinar la berenjena al vapor de preferencia, pero si no puedes coloca en una sartén un poco de aceites de oliva y lleve a fuego alto, agregue las berenjenas cortadas y sofría por unos 2 o 3 minutos luego baje el fuego al mínimo, tape la sartén y deje cocinar por 10 min. Lo ideal es que la berenjena pierda un poco su agua.

Paso 3: Mientras se cocina la berenjena prepare la crema bechamel de la siguiente manera. En una olla al fuego derretir la mantequilla y luego añadir la harina y mezcla bien para que no se formen grumos. Aun mezclando incorpore la leche a temperatura ambiente poco a poco y siga revolviendo para que no se empelote.

Paso 4: Revolver la bechamel hasta que espese. El punto es casi la de una papilla de bebe. Apague el fuego y siga revolviendo por unos segundos. Vierta la bechamel en el refractario y agregue la berenjena. Es hora de condimentar con nuez moscada, sal y pimienta.



Paso 5: Tapar con envoltorio de plástico. Es importante que el envoltorio este pegado a la superficie de la crema. Dejar en la nevera por una hora para que la masa de las croquetas este suficientemente firme para trabajar.

Paso 6: Una vez pasado el tiempo sacar la masa de la nevera y sea con las manos o con dos cucharas darles forma a las croquetas. Mejor que sea con las cucharas pues de esta manera la masa no se calienta. Poner en el congelador por 30 min.

Paso 7: Colocar el pan rallado en un plato llano. Los huevos en un plato de sopa, batiéndolos con la crema de leche. Pasar las croquetas primero por el pan rallado, luego huevos y de nuevo el pan rallado. De esta manera se formará una capa súper crujiente por fuera.

Paso 8: Calentar el aceite a unos 180°C aproximadamente y freír unas 4 de cada vez para que el aceite no se enfríe mucho. Una vez que estén doradas retirar y deja escurrir en una toalla de papel por unos minutos.

Comerla sola es divino, pero si eres de los que les gustan las salsas el Ají picante casero le queda divino.