

# CROQUETAS DE PESCADO

## INGREDIENTES

120 g de aceite de oliva

400 g de pescado sin piel y sin espinas

200 g de harina

1 diente de ajo y perejil

800 g de leche

1 pastilla de caldo

## PREPARACIÓN

Picar el ajo y el perejil en velocidad 6.

Poner la mariposa, echar el pescado, la pastilla y refreírlo todo junto durante 7 minutos, temperatura 100 y velocidad 1.

Quitar la mariposa y triturarlo todo en velocidad 5-7-9

Echar la harina y ponerla 3 minutos, temperatura 90 y velocidad 4

Echar la leche y ponerlo 8 minutos, temperatura 90 y velocidad 2,1/2.