

**EMBUTIDOS**

*Desde 1930*



ACERTA Certificación  
CC - CEL - 04/07

# RIOS

## CROQUETAS DE MORCILLA

### Ingredientes:

- **Morcilla de Burgos “Ríos”**
- **Harina**
- **Mantequilla**
- **Leche**
- **Aceite de oliva**
- **Huevo**
- **Pan rallado**
- **Sal**

### Preparación:

Se cuece la morcilla con agua y sal. Se le quita la piel y se desmenuza

En un cazo a fuego lento se pone a derretir un poco de mantequilla. Se le echa una cuchara de harina y se cuece un poco, dando vueltas con una cuchara para que no se queme. Se añade leche muy poco a poco y sin parar de dar vueltas. Sazonar. Y cuando haya cogido una cierta textura se le añade la morcilla desmenuzada. Se da vueltas hasta que se mezcle bien y la masa quede compacta.

Se añade sobre una fuente y se deja enfriar, tapándolo con un paño.

Cuando esté fría se cogen pequeñas porciones, dándolas forma de croqueta. Se rebozan con huevo y posteriormente se pasan por pan rallado.

En una sartén se pone abundante aceite y se fríen las croquetas.

Embutidos L. Rios, S.L.  
Pol. Ind. Las Merindades  
09550 Villarcayo (Burgos)  
Telf.: +34 947131750  
Fax.: 947131754  
E-mail: rios@embutidosrios.es  
Web: www.embutidosrios.es

