# Diferente y sencillo: croquetas de berenjenas

En más de un matrimonio ha habido crisis familiar al intentar averiguar qué madre o abuela cocina las mejores croquetas. No vamos a competir con nadie, al contrario, te ofrecemos una receta original y deliciosa para hacer a cualquier hora del día, son especiales para una cena saludable.

Las croquetas son tan ricas y deliciosas que hasta tienen Día Internacional: el 16 de enero. Y éstas no son una excepción.

- 30 unidades
- Tiempo: 1 h 30 min + reposo

## INGREDIENTES

- 300 g de berenjena escalivada
- 200 g de queso brie
- 70 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 300 ml de leche
- Sal
- Una pizca de curry
- 2 cucharaditas de gelatina en polvo

**Para el rebozado:**

- 2 huevos
- harina
- pan
- rallado
- Semillas de amapola

## PREPARACIÓN

**Paso 1:** Trocea pequeño el queso, pica la pulpa de la berenjena, y mézclalos muy bien con la sal y el curry. Funde la mantequilla en una cazuela. Añade la harina removiendo y cuece un par de minutos.

**Paso 2:** Incorpora la leche en un hilo y remueve para evitar grumos. Cuando espese, añade la berenjena y el queso. Cocina removiendo hasta que se integre todo. Incorpora la gelatina, sazona y remueve 1 minuto más.

**Paso 3:** Coloca la masa en un recipiente forrado con papel film.

Extiéndela, tapa con más film, espera a que se enfríe y deja reposar en la nevera 4 horas mínimo.

**Paso 4:** Corta en cuadrados regulares la masa. Pásalos por harina, huevo y una mezcla con el pan rallado y las semillas de amapola.

**Paso 5:** Fríelos en aceite caliente, y luego colócalos sobre papel de cocina para retener el exceso de aceite.

800 noticias