

23 Μαΐου 2020

Κροκέτες ψαριού

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Συστατικά

Για τις κροκέτες

300 γρ. ψάρια της αρεσκείας σας χωρίς κόκκαλο και πέτσα ψημένα ή τηγανητά
2 κ.σ. τυρί κρέμα

1 λάιμ σε ξύσμα και χυμό
λίγο μάλινανό ψιλοκομμένο
λίγο άνηθο ψιλοκομμένο
αλάτι
πιπέρι
Για το πανάρισμα

φρυγανιά τριμμένη
αλεύρι
αυγό
σπορέλαιο για το τηγάνισμα
μαγιονέζα για το σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Μια πολύ ωραία συνταγή για να χρησιμοποιήσουμε τα ψάρια που μας έχουν μείνει, είτε είναι ψητά στον φούρνο είτε στο τηγάνι.

Καθαρίζουμε καλά τα ψάρια μας από δέρμα και κόκκαλα.

Έπειτα βάζουμε το κρέας σε ένα μπολ και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά για τις κροκέτες.

Ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα πιρούνι μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Με ελαφρά βρεγμένα χέρια πλάθουμε κροκέτες από το μείγμα σε σχήμα της αρεσκείας μας και τις τοποθετούμε σε ένα ταψάκι που το έχουμε στρώσει με λαδόκολλα.

Βάζουμε στην κατάψυξη για τουλάχιστον 3 ώρες.

Αν θέλουμε μετά, αφού παγώσουν καλά, να τις βάλουμε σε ένα μπολ ή σε ένα σακουλάκι και να τις διατηρήσουμε εκεί για 1-2 μήνες ώστε να τις ετοιμάσουμε όταν τις χρειαστούμε.

Βγάζουμε τις κροκέτες από την κατάψυξη και τις πανάρουμε περνώντας τις πρώτα από το αλεύρι, μετά από το αυγό και έπειτα από τη φρυγανιά.

Τις τηγανίζουμε σε ένα πλατύ ρηχό τηγάνι που έχουμε βάλει 2 εκ. σε ύψος ελαιόλαδο και το έχουμε φέρει στους 180° C, τις στραγγίζουμε σε αρκετό χαρτί κουζίνας ώστε να φύγουν τα πολλά λάδια.

Πηγή: akispetretzikis.com