

## CROQUETAS DE CALAMARES EN SU TINTA



### Preparación

En un poco de aceite sofreír, a fuego medio, la cebolla y el puerro, no importa el corte ya que luego lo trituraremos todo. Añadimos un pelín de sal al sofrito y removemos. A continuación cortamos los calamares y los introducimos a la sartén, removemos todo bien hasta que esté todo bien cocinado. Retiramos de la sartén y trituramos bien. Si os gusta que las croquetas de calamar tengan textura podéis reservar unos trocitos de calamar para añadirlos a la mezcla final. Es hora de preparar la bechamel, añadimos la mantequilla, la harina y sin parar de remover para evitar que salgan grumos añadir la leche poco a poco y apagar el fuego cuando tenga la textura deseada para las croquetas de calamar, salpimentar y añadir un poco de nuez moscada. Añadir a la bechamel, el calamar y la tinta, mezclar bien hasta que esté todo bien integrado. Guardar en una manga pastelera y una vez esté frío reservar en la nevera hasta el día siguiente. En una sartén amplia poner aceite a calentar. Encima de una hoja de papel de horno poner harina y hacer "churritos" largos con la masa de croquetas luego cortarlas en porciones pequeñas. Coger cada croqueta, pasarla por harina huevo batido y pan rallado o panko. Freír en abundante aceite caliente, pocas croquetas y bien separadas entre sí, cuando estén doradas escurrir del aceite sobrante.

### INGREDIENTES

2 CALAMARES  
GRANDES Y LIMPIOS Y  
SU TINTA  
LA PARTE BLANCA DE  
UN PUERRO  
1/2 CEBOLLA  
aceite de oliva  
175 g de harina  
140 g de mantequilla  
750 g de leche  
sal pimienta y nuez  
moscada  
para rebozar: Huevo,  
harina, pan  
rallado/panko