**4.-Croquetas de gambas rojas y puerros**.

Ingredientes:

* Puerros- 300g. cortados finos.
* Gambas rojas-150g.
* Gambas normales-150g.
* Besamel: Leche-750g/ harina 50g./ aceite-50g.
* Sal, pimienta, nuez moscada a gusto.
* Harina floja para rebozar, pan rallado y huevo.
* Aceite de oliva para freír.

Elaboración:

1. Freír las cabezas de las gambas con poca aceite, aplastamos las cabezas y con su aceite freír los puerros a fuego suave.
2. Añadir las gambas peladas cortadas en trozos, vuelta y vuelta.
3. Tostamos la harina en un lado del sartén con la cuantía de aceite necesaria, (dejamos varios minutos a fuego suave), añadir la leche ya caliente y a mover con cucharada de madera (fuego medio), mezclando todo hasta que se forma un bechamel espeso.
4. Dejar en reposo para enfriar.
5. Se preparan las croquetas de tamaño y forma a gusto.
6. Rebozamos las croquetas con harina, huevo y pan rallado y a freír en aceite muy caliente.