

CROQUETAS GRIEGAS

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 3 papas grandes, peladas y en trozos
- Nuez moscada, sal y pimienta, al gusto
- 150 g de queso manchego rallado
- 10 aceitunas negras
- 2 yemas de huevo
- 1 taza de harina
- 1 huevo batido
- 1 paquete de pan molido
- Aceite
- Papel absorbente

PREPARACIÓN:

- Hierve las papas peladas en abundante agua con sal.
- Tritúralas con una prensa para hacer puré.
- Llévalas al fuego a que sequen y agrega nuez moscada sal y pimienta.
- Estando tibias incorpora las yemas.
- Para preparar las croquetas humedece tus manos y forma óvalos, haz un canal en el centro y rellénalas con una mezcla de aceitunas negras picadas y queso manchego rallado.
- Pasa las croquetas por harina, huevo y finalmente por pan molido.
- Mete las croquetas al refrigerador por una hora.
- Frielas en aceite hirviendo hasta que doren y ponlas en papel absorbente a que escurran.
- Decora a tu gusto.

