CROQUETAS DE PAPAS CON JAMÓN Y QUESO

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Salen 24 croquetas

Instrucciones:

- 2 tazas de puré de papas*
- 1 taza de jamón picado finamente
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de cebolla en polvo
- ½ taza de harina para todo uso
- Aceite vegetal

Instrucciones:

1. En un recipiente grande añade el puré de papas, el jamón, el queso, el ajo y cebolla en polvo, el cilantro picado y la harina, revolver con una cuchara de madera o con las manos hasta que se mezclen todos los ingredientes.

2. Engrasar o enharinar ligeramente tus manos y dividir la mezcla en discos pequeños o en un rombos pequeños, de aproximadamente media pulgada de grosor.

3. Calienta el aceite en una sartén mediana, puedes probar si el aceite está lo suficientemente caliente rociando unas gotas de agua, si chisporrotean, está listo.

4. Freír las croquetas en tandas, volteando una vez, unos 4 minutos por lado hasta que estén doradas. Transferir a un plato forrado con papel toalla, dejar enfriar 5 minutos antes de servir, luego estarán listas para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Puedes usar el puré de papas que te haya sobrado de alguna comida, solamente recuerda que si lo has condimentado mucho, no utilices mucha sal en la masa de las croquetas. Si haces un puré para la receta, tritura bien las papas, agregar leche para suavizar el puré y condimentar con sal y pimienta.

www.unapizcadeluna.com

*Si la masa de las croquetas está muy dura y no se pega bien, agrega un chorrito de la leche de tu elección, hasta que todo esté bien integrado.

*Agrega un poco más de harina si la masa no queda bien pegada, hasta que se mantenga la masa unida.

*La cantidad de aceite que utilices dependerá del tamaño de tu sartén, no deben estar completamente sumergidos en aceite, pero debe haber suficiente para que queden crujientes por todas partes.

www.unapizcadeluna.com