

# Coxinhas de Pollo y Verduras



## Ingredientes

### Puré de papas

Huevo: 1 unidad

Papa: 1 Kilo

Sal y Pimienta: c/n

### Rebozado

Huevos batidos: 3 Unidades

Harina: c/n

### Relleno

Aceite: c/n

Cilantro Picado: c/n

Diente de ajo: 1 unidad

Pata muslo de pollo cocido en caldo: 2 Unidades

Tomate: 1 unidad

Zucchini: 1/2 unidad

Pan Rallado: c/n

Queso Parmesano: 100 Gramos

Pan Rallado: c/n

Cebolla: 1 unidad

Pure de tomate: 1 Taza

Morrón colorado: 1/2 unidad

Sal: c/n

Zanahoria: 1/2 unidad

## Preparación de la Receta

### Relleno

- Rehogar en sartén con aceite de oliva la *cebolla*, el *morrón*, el *ajo*, la *zanahoria*, el zucchini y cocinar hasta ablandar.

- Agregar el *tomate* sin semillas en cubos y cocinar 2 minutos.
- Añadir puré de tomates, *cilantro* picado, sal y el **pollo cocido** en caldo desmenuzado.
- Dejar enfriar.

## Puré

- Mezclar el puré de papas frío con queso parmesano rallado, *huevo*, sal, pimienta, pan rallado hasta integrar con la manos.

## Armado

- Tomar un poco de puré con las manos y hacer un hueco en el centro, agregar relleno y con un poco más de puré para tapar.
- Cerrar bien los bordes.
- Dar forma de pirámide y pasar las croquetas por *harina*, luego por *huevo* batido y por último por pan rallado
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/coxinhas-de-pollo-y-verduras>