Crocchette Parmentier con acciughe



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Nuez Moscada: A gusto
Papas: 300 g
Huevo: 1 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Queso Emmental: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Anchoas en aceite: 100 g

Salsa

Anchoas en aceite: 3 Filetes
Sal: A gusto
Ajo: 1 Diente
Agua: Cantidad necesaria
Grelos: 100 g
Manteca: 1 cda.
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Manteca: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Lave las papas y cocine en abundante agua hirviendo.
- Entibie las papas, pele y redúzcalas a puré.
- Ralle el queso y mezcle con el puré de papas.
- Agregue el *huevo* y mezcle bien.
- Condimente con sal, nuez moscada y pimienta.
- Tome porciones de puré y forme esferas pequeñas.
- Enrolle una *anchoa* y enciérrela con el puré.
- Pincele con *huevo* batido y disponga en una placa enmantecada.
- Gratine en el horno caliente.

Salsa

- En una *cacerola* con abundante agua salada blanquee los *grelos*.
- Pique el *ajo*.
- Triture las anchoas
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore el *ajo*.
- Integre las anchoas y mezcle bien.
- Incorpore las verduras y saltee.

Presentación

- Sirva las croquetas en una fuente y cubra con la salsa.

- Los *grelos* pueden reemplazarse por bróccoli o *espinaca*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crocchette-parmentier-con-acciughe