Croquetas de Batata y Pescado



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Croquetas

Ajo en polvo: 1 cdita
Huevos: 2 Unidades
Harina: c/n
Panko: c/n
Puré de batata: 400 grs
Tomillo: 1 cdita
Crema: 150 c.c.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Mostaza: 1 cda
Pescado blanco cocido en caldo: 300 grs
Queso Parmesano: 150 Gramos

Salsa

Cabeza de ajo hecha puré: 1 unidad
Cilantro: 1 cda
Mayonesa: 200 grs
Sal y Pimienta: c/n
Lima para su ralladura y jugo: 1 unidad
Queso Crema: 50 grs

Preparación de la Receta

Croquetas

- En un recipiente, mezclar el puré con el pescado deshilachado.
- Agregar *mostaza*, *ajo*, nuez moscada, *tomillo*, *crema* de leche, huevos y salpimentar.
- Hacer bolitas, pasarlas por *harina*, luego por *huevo* batido y salpimentado, y por último, por una mezcla de *panko* y queso rallado.
- Freír en abundante aceite caliente hasta *dorar*, secar en papel absorbente.

Salsa

- En un bol mezclar *mayonesa*, queso *crema*, puré de *ajo*, *jugo* y ralladura de lima, *cilantro*, sal y pimienta, .
- Reservar.

Armado

- Servir las croquetas doradas con la salsa en un bol pequeño.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-batata-y-pescado