

# 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>