

# Croquetas de berenjenas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Albahaca fresca:** A gusto

**Huevos:** 2 Unidades

**Pistachos tostados:** 30 g

**Semillas de Amapola:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano Rallado:** A gusto

**Harina:** Cantidad necesaria

**Berenjenas:** 12 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Pan Lactal:** 2 Fetas

**Almendras Tostadas:** 30 g

**Puré de papas:** 4 cdas.

**Pan Rallado:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Envuelva las berenjenas en papel aluminio previamente aceitado y cocine en horno hasta que estén tiernas
- Retire y una vez frías separe por completo la pulpa de la piel.
- Pise la pulpa de *berenjena* hasta obtener un puré.
- Divida el puré de berenjenas en 2 recipientes, una deje reposar en un colador hasta que pierda todo el liquido y al resto incorpore el puré de papas, el pan lactal previamente picado, el queso parmesano rallado, sal, pimienta y *albahaca* previamente picada, mezcle.
- La parte de puré de *berenjena* escurrida incorpore *albahaca* picada, queso parmesano rallado, sal y pimienta.
- Procese las almendras y los pistachos, reserve en recipiente separados.

## Armado

- Sobre una placa con pan rallado acomode pequeñas porciones de la mezcla de puré de *berenjena* escurridas, lleve al freezer y deje reposar durante 30 minutos aproximadamente para que tomen consistencia.
- Bata los huevos y sazone con sal y pimienta.
- Coloque la *harina* en un recipiente.

- Tome pequeñas porciones del puré de berenjenas con papas y pan lactal, pase por *harina* y forme bollitos, luego pase por *huevo*, luego pase algunos bollitos por pistachos molidos, otros por almendras y otros por semillas de *amapola*, proceda del mismo modo con el puré de berenjenas que dejó reposar en el freezer, pase por pan rallado, *huevo* y luego algunas por almendras, pistachos y semillas de *amapola*.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría los bollitos hasta *dorar*, retire y escurra sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva las croquetas en una fuente y decore con hojas de *albahaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-berenjenas>