Croquetas de choclo



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Croquetas

Polvo de hornear: 1/2 cdita.
Ajo: 2 Dientes
Azucar: 2 cdas.
Aceite: Cantidad necesaria
Echalotes: 3 Unidades
Chile: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Leche: 3/4 Taza
CHOCLOS: 4 Unidades
Harina: 1/2 Taza

Ensalada

Jugo De Lima: 1 Unidad
Chile Verde: 1/2 Unidad
Azucar rubia: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades
Papayas: 2 Unidades
Tomates: 2 Unidades
Maní tostado salado: 50 g
Salsa De Pescado: 1 cdita.

Salsa de ciruelas

Sal: Una pizca
Cilantro Picado: 2 cdas.
Vinagre de jerez: 1 cda.
Canela En Polvo: Una pizca
Mermelada de ciruelas: 3 cdas.

Preparación de la Receta

Croquetas

- Desgrane los choclos.

- Pique finamente el *ajo*, las échalotes y el *chile*.
- En una sartén con aceite saltee rápidamente las échalotes con el *ajo*, los granos de **choclo** y sal.
- En un bowl bata el *huevo* con sal, pimienta, azúcar, el *chile* y la leche.
- Agregue los choclos rehogados, la *harina* y el polvo de hornear.
- En una sartén caliente con un poco de aceite distribuya cucharadas de la mezcla de choclos y dore por ambas caras.

Ensalada

- Pele la *papaya* y corte en bastones finos.
- Pele los tomates y corte en bastones.
- Corte la *cebolla* en juliana.
- Pique groseramente el *maní*.
- Pique finamente el *chile*.
- En un bowl combine la *papaya*, el *tomate*, la *cebolla*, el *maní*, salsa de pescado, el azúcar, el *chile* y el *jugo* de lima.

Salsa de ciruelas

- En un bowl combine la mermelada con el *vinagre*, sal, la canela y el *cilantro* picado.
- Sirva en recipientes pequeños individuales.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de ensalada y al lado las croquetas.
- Acompañe con la salsa de ciruelas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-choclo-3