Croquetas de Coliflor y Brócoli



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua: c/n
Fecula De Maiz: 4 cdas
Flores de brócoli cocidas: 250 grs
Harina: 1 Taza
Jugo de Limón: 1/4 Taza
Flores de coliflor: 250 grs
Puré de ajo al horno: 1 cdita

Salsa

Aceite: c/n
Aceite De Oliva: 3 cdas
Ajo al horno: 1 Cabeza
Pimienta: c/n
Sal: c/n
Ají molido picante: 1 cdita
Perejil fresco picado: 1 cda
Queso Crema: 200 grs

Preparación de la Receta

Croquetas

- Cocinar en agua hirviendo con sal gruesa las flores de **coliflor** por 3 minutos y escurrir bien.
- Secar bien ambas coles blanqueadas y reservar.
- En un bowl mezclar *harina*, fécula de maíz, *jugo* de *limón* y de a poco el agua para evitar los grumos.
- *Condimentar* con sal, pimienta, *ají* molido y puré de *ajo*.
- Mezclar con batidor de alambre hasta homogeneizar y reservar.
- Pasar las flores de **brócoli** y *coliflor* por la mezcla y cocinar en abundante aceite caliente.
- Retirar con espumadera y secar sobre papel absorbente.
- Servir acompañado de la salsa.

Salsa

- En un bowl mezclar puré de *ajo*, queso *crema*, aceite de oliva, *perejil* picado, *ají* molido, sal, pimienta y reservar en heladera.

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