Croquetas de langostinos, mejillones y pera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pan Rallado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: Unidad
Mejillones: 100 g
Perejil: 1 cda.
Pera: 1/2 Unidad
Ajo: 1 Diente
Langostinos: 8 Unidades
Harina: Cantidad necesaria

Adobo

Pimentón: A gusto

Varios

Ensalada de hojas verdes: 300 g

Preparación de la Receta

- Pele y pique los **langostinos** y los mejillones.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- Pique la pera.
- En una sartén con aceite caliente saltee los *langostinos* y los mejillones. Combine con la pera. Condimente con el *ajo*, la sal, el *perejil* y la pimienta.
- Lleve a un bowl haga una pasta con el *huevo* y *harina* hasta que tome una consitencia lisa.
- Agregue pan rallado. Mezcle bien todos los ingredientes
- Tome una porción con una cuchara y vierta sobre aceite caliente.
- Acompañe con ensalada de hojas verdes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-langostinos-mejillones-y-pera