

# 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 consistencia 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.