Croquetas de papa rellenas de queso oaxaca



Ingredientes

Croquetas

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria
Pimienta: Cantidad necesaria
Patatas cocidas sin piel: 2 Unidades
Pan Rallado: 30 g
Camote cocido sin piel: 1 unidad
Sal: Cantidad necesaria
Queso oaxaca en cubos: 300 grs
Yuca cocida sin piel: 250 gr

Ensalada

Cilantro fresco: 1 cdita.
Pimienta: Cantidad necesaria
Frijol negro cocido: 250 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Cebolla Morada: 1/4
Queso Oaxaca: 100 g
Orégano seco: Una pizca
Frijo bayo cocido: 250 grs
Sal: Cantidad necesaria
Jitomate: 50 g

Preparación de la Receta

Para las croquetas

colocar las patatas en un taz&oacute

- N, junto con la *yuca* y el *camote*
- Machacar hasta formar un puré
- Luego añadir el pan molido, salpimentar y mezclar.
- Formar una tortilla gruesa y colocar en el centro el queso Oaxaca
- Cerrar y formar la croqueta

- Freír en una sartén con aceite vegetal.

Para la ensalada

mezclar en un taz&oacute

- N los frijoles negros, los frijoles bayos, el *jitomate* picado en cubos, el queso Oaxaca y la *cebolla* morada picada
- *Condimentar* con el *cilantro* picado, el *orégano*, aceite de oliva, sal y pimienta
- En un plato, servir las croquetas acompañadas de la ensalada
- Decorar con *cilantro* fresco.

- Te resultará más fácil *pelar* las patatas después de su cocción.

Para eliminar el exceso de almid&oacute

- N de las patatas -que hace que se ablanden cuando se fríen-, debes sumergirlas antes en agua bien fría y secarlas muy bien con papel absorbente
- De esta manera, las puedes echar en la sartén sin que salpiquen en el aceite.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-patata-rellenas-de-queso-oaxaca