Croquetas de Pavo al Perejil



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Ajos: 2 Unidades
Cebolla: 1 unidad
Huevos: 3 Unidades
Harina de trigo: 1 unidad
Jocoque Seco: 200 miliitros
Miel: 100 miliitros
Pan molido: 1 Taza
Carne de pavo molida: 1 Kilo
Cebollin: 1 Manojo
Pan arabe: 4 Unidades
Hierbabuena: 1 Manojo
Leche: 200 miliitros
Perejil: 1 Manojo
Zanahoria rallada: 150 gr

Preparación de la Receta

- Cortar en trozos el **perejil** y procesar con *cebolla* y *ajo*.
- En un bowl mezclar la carne de **pavo** con la preparación de *perejil* y salpimentar.
- Amasar con la mano
- Calentar un sartén con aceite de oliva, voltear la carne ya preparada y dar una primera cocción para sellar la carne.
- Ya sellada agregar *harina* de trigo y leche, mezclar y reservar.
- Cortar *hierbabuena* y *cebollín* y lo procesamos.
- Poner en un recipiente e incorporar miel de abeja y el *jocoque*.
- Homogeneizar y reservar.
- En una charola poner pan molido y en otra charola poner *huevo* mientras calentamos un sartén con aceite.
- Hacer una croqueta con la preparación de la carne y las pasamos primero por pan molido y luego las pasamos por *huevo*.
- Colocar al sartén caliente hasta que estén doradas, secar en papel absorbente y las dejamos reposar.
- Calentar el pan árabe y le untamos muestra preparación con *jocoque*.
- Incorporar dos croquetas y agregar *zanahoria* rallada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-pavo-al-perejil