

# Croquetas de pesto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Leche:** 1 cda.

**Queso rallado:** 2 cdas.

**Pan rallado oriental:** Cantidad necesaria

**Mozzarella:** 100 g

**Harina:** 1/3 Taza

**Huevo:** 1 Unidad

**Yema:** 1 Unidad

**Papas:** 500 g

**Pesto:** 2 cdas.

**Harina:** 1/4 Taza

## Varios

**Pesto:**

**Perejil:** 1 Rama

## Preparación de la Receta

- Reduzca las papas al vapor a puré.
- Bata el *huevo* y condimente con sal.
- Corte la *mozzarella*.
- Al puré incorpore una yema, un *huevo*,  $\frac{1}{4}$  taza de *harina* y el queso rallado.
- Integre bien e incorpore el pesto y lleve a la heladera para enfriar. Realice pequeñas bolitas dejando un espacio en el medio y coloque un trozo de *mozzarella*, cierre bien la bolita y vuelva a llevar a la heladera.
- Reboce con *harina*, *huevo* y pan.
- Agregue la leche al *huevo* y vuelva a pasar las croquetas por el *huevo* y luego por el pan.
- Fría en abundante aceite caliente y retire sobre papel absorbente.

## Presentación

- Sirva caliente y acompañe con pesto, decore con una ramita de *perejil*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-pesto>