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*, ¼ 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