elGourmet

Croquetas de seso y polenta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochettes

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Hongos Portobello: 2 Unidades
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebollitas en vinagre: 50 g

Croquetas

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Sesos: 3 Unidades
Eneldo: 10 grs.
Pan Rallado: 100 g
Polenta: 100 g
Huevos: 2 Unidades
Leche: 2 cdas.
Perejil: 10 g
Harina: Cantidad necesaria

Salsa

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Jugo de Limón: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Mayonesa: 100 g
Chile Verde: 1/2 Unidad
Leche: 2 cdas.
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Paprika: A gusto

Preparación de la Receta

Croquetas

- Limpie el seso y corte en cubos grandes
- Pique finamente las hierbas.
- Bata los *huevo* con las hierbas picadas, leche, sal y pimienta
- Mezcle el pan rallado con la **polenta**.
- Pase los cubos de seso por *harina*, luego por los huevos y finalmente por el pan rallado con *polenta*
- Reserve en el frío durante 20 minutos y luego fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Brochettes

- Corte los *hongos*, el *pimiento* y las cebollas de verdeo en trozos regulares.
- Intercale los vegetales y las cebollitas en *vinagre* en palillos para brochette pequeños
- Cocine en el grill caliente previamente aceitado.
- Condimente con sal y pimienta.

Salsa

- Pique finamente el *chile*, la *cebolla* de verdeo y el *ajo*.
- Mezcle la *mayonesa* con la leche, el *chile*, la *cebolla* de verdeo, el *jugo* de *limón*, sal, pimienta, *páprika*, el *ajo* y el aceite.

Presentación

- En una plato sirva las croquetas con las brochettes y rocíe los bordes con la salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-seso-y-polenta