

## Croquetas de zanahoría y garbanzos

Tiempo de preparación: 30 Min



## **Ingredientes**

Garbanzos en lata: 250 gr. Zanahorias precocidas: 300 gr.

Queso Mozzarella: 250 gr. Sal:

Tomillo: Pan Rallado: Cantidad necesaria

Para el empanado

Pan Rallado: 200 gr. Harina de Maíz: 100 gr.

## Preparación de la Receta

- Colar
- Los garbanzos de frasco o lata, y ponerlos en un bol junto con la zanahoria.
- Agregar sal y tomillo y pisar bien con la ayuda de un tenedor
- Agregar
- Pan rallado y mezclar con la mano hasta que la masa no se pegue en los dedos.
- Hacer bolitas de 5 cm de diámetro y colocar en el centro un cubo de queso
- Mozzarella
- Cerrar
- Para

## el empanado

- Mezclar el pan rallado y la harina de maíz
- Pasar cada bolita por
- Esa mezcla y luego freír en abundante aceite caliente