

Croquetas De Zucchini



Ingredientes

Croquetas

Albahaca fresca: 1 . Puñado

Harina: c/n

Sal y Pimienta: a gusto

Cebolla: 1/2 unidad

Queso feta: 300 g

Zucchini: 2 Unidades

Salsa

Yogur natural: 250 g

Jugo de Limón: 1/2

Ajo: 1 Diente

Pepino: 1/2 unidad

Preparación de la Receta

- Rallar sobre un repasador *cebolla*, zuchini, *condimentar* con sal, mezclar y escurrir apretando el repasador.
- Mezclar en un bowl los vegetales escurridos, hojas de *albahaca*, queso feta desgranado, pimienta y *harina* de a poco hasta tener una preparación consistente, con cuerpo.
- Calentar un zócalo de aceite en una sartén y cocinar por ambos lados hasta *dorar* porciones de la mezcla hechas con 2 cucharas.
- Secar en papel absorbente y servir con la salsa.

SALSA

- Mezclar en un bowl *yogur* natural, *ajo* rallado fino, *jugo* de *limón* y pepino rallado.