

# Fritters de Espinaca, Papa y Provoleta.

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Eneldo:** 5 Ramas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Puré de papas:** 500 Gramos

**Salsa de yogur con hierbas:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Aceite De Maíz:** c/n

**Cilantro:** 5 Ramas

**Espinaca:** 2 atados

**Panko:** c/n

**Queso provoleta:** 150 Gramos

**Salsa de chilli dulce:** c/n

**Puerros:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- En una sartén amplia con aceite de oliva *saltear* los ajos enteros y el *puerro* en finas rodajas.
- Agregar las hojas de **espinaca** sin tallos, mezclar, tapar y dejar que se ablande por 1 minutos.
- Colar, escurrir y reservar.
- En un bowl mezclar puré de papas, queso provoleta rallado grueso, *condimentar* con sal, pimienta, *cilantro* y *eneldo* picado
- Añadir 1 *huevo* y unir.
- Retirar los ajos del salteado picar las espinacas escurridas y agregarlas a la mezcla de papas.
- Dar formar a las tortillas pequeñas (5 cm x 2 cm de alto) y pasarlas por *panko*.
- En sartén con abundante aceite de maíz freír por ambos lados hasta *dorar*.
- Servir en el centro de cada plato 1 tortillita de *espinaca* y colocar encima de cada una 1 *huevo* frito.
- Servir con salsa de *yogur* con hierbas y salsa de chilli dulce.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fritters-de-espinaca-papa-y-provoleta>