Fritura de papa y cabra



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Queso de cabra semi duro: 250 g
Sal: A gusto
Huevos: 3 Unidades
Papas: 500 g
Pimienta de Cayena: A gusto
Harina: 1/2 Taza
Perejil picado: 2 cdas.
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 1/4 Taza
Nuez Moscada: Una pizca

Varios

Perejil picado: 1 cda.
Romero: 1 Rama

Preparación de la Receta

- Reduzca las papas al vapor a puré.
- Desmenuce el queso de cabra con las manos.
- Agregue al puré, queso de cabra, las yemas, la *crema* de leche, los huevos, la *harina* y *perejil* picado
- Condimente con nuez moscada, sal y pimienta de *cayena*.
- Mezcle y realice unas quenelles.
- Fría en abundante aceite caliente, retire sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva caliente, espolvoree con *perejil* picado y decore con una ramita de *romero*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fritura-de-papa-y-cabra