



cazo



1 litro agua



sal



600 gramos patatas



colador ó chino

espumadera



1 yema huevo



30 gramos jamón frito



1 huevo



1 cucharada de aceite y otra de agua



rebozado pan rallado



croquetas dispuestas para su fritura



ajo



200 gramos aceite

Croquetas de patata

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

Prohibida la reproducción

Instrucciones al dorso



CROQUETAS DE PATATA

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PUCHERO. - AGUA.— Pelaremos 600 gramos de patatas, las cortaremos en trozos no muy grandes y las coceremos en un litro de agua con un poco de sal. Ya cocidas, las sacaremos con una espumadera (para que escurran) y haremos puré, pasándolas por un colador o chino a una cazuela.
- PATATAS. - SAL.
- COLADOR. - CAZUELA.
- YEMA DE HUEVO.— Agregaremos al puré una yema de huevo y unos 30 gramos de jamón frito muy picado. Mezclaremos bien todo y dejaremos enfriar.
- JAMON FRITO.
- BATIDO DE HUEVO.— En un plato aparte mezclaremos un huevo, una cucharada de agua y otra de aceite crudo. Bataremos con un tenedor.
- AGUA.-ACEITE CRUDO.
- BAÑO. - PAN RALLADO.— Cogemos con la cuchara porciones de puré y las empaparemos bien, una por una, en el batido de huevo y aceite. Luego, las rebozaremos en un plato con pan rallado y, para darles la forma de croquetas, rodaremos cada porción mediante una ligera presión de la palma de la mano. Las iremos depositando en una tabla hasta el momento de freir.
- SARTEN. - ACEITE.— Pondremos a calentar 200 gramos de aceite y un diente de ajo. Cuando éste se haya dorado, freiremos (no excesivamente) las croquetas por grupos de 4 a 6.
- PRESENTACION.— Sacaremos las croquetas con una espumadera trasladándolas a una fuente que adornaremos con ramitas de perejil.