



CROQUETAS DE PAPA MIXTAS (23 Piezas)

Ingredientes:

- 2 tazas de leche (500 ml)
- 100ml de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 1 paquete de hojuelas de puré de papa (125 g)
- 1 lata de atún escurrido y desmenuzado
- ½ pechuga chica de pollo, cocida y deshebrada
- 6 rebanadas de jamón, picado en cuadros pequeños
- 3 huevos ligeramente batidos
- 2 tazas de empanizador
- Aceite para freír

1. Calienta la leche con el agua, la mantequilla y el consomé de pollo; cuando suelte el hervor, agrega las hojuelas de puré de papa, retira del fuego y mezcla hasta integrar todos los ingredientes perfectamente.

2. Toma pequeñas porciones del puré y mezcla con un poco del relleno de tu preferencia, pueden ser de atún, de pollo o de jamón; forma las croquetas.

3. Pásalas por el huevo, después por el empanizador y fríelas en el aceite caliente; escurre en papel absorbente para retirar la grasa.

4. Ofrécelas con una ensalada.

Tiempo de Preparación: 35 Minutos

Tiempo de Cocción: 15 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****