



## CROQUETAS DE COLIFLOR

4 porciones

### Ingredientes:

- 1 pieza de coliflor, cortada en ramilletes
- 2 huevos, batidos
- 1 taza de pan molido
- Aceite, el necesario
- ½ taza de queso panela, cortado en cubos
- 1 cucharada de hierbas finas

### Método de Preparación:

1. Cuece la coliflor en agua con sal, por 5 minutos y escurre.
2. Pasa los ramilletes de coliflor por el huevo y empaniza perfectamente con el pan molido. Calienta el aceite y fríe hasta que este bien cocido, coloca en papel absorbente para que escurra el exceso de aceite
3. Ofrece con el queso panela, espolvoreado con las hierbas finas

Tiempo de Preparación: 20 min.

Grado de Dificultad: \*\*

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