



## CROQUETAS DE ESPINACAS

6 porciones

### Ingredientes

- 500 gr de espinaca en tiras
- ½ cebolla picada en cubos pequeños
- 1 queso crema (190 gr)
- 1 taza de crema (250 ml)
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 3 cucharadas de aceite
- 1 ½ taza de harina
- 1 huevo batido
- Pan molido el necesario
- Aceite

### Preparación:

1. Coloca en una olla las 3 cucharadas de aceite, agrega la cebolla, hasta que esté transparente, añade la espinaca, crema y el queso, hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Deja enfriar 30 minutos, reserva.
3. Con ayuda de tus manos, dale forma de croquetas, pasa por harina, huevo y el pan molido.
4. Repite la operación, hasta haber terminado la mezcla. Resérvalas.
5. En un sartén, coloca aceite y fríe las croquetas.
6. Ponlas sobre papel absorbente, ofrece.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**DIFICULTAD:** Fácil

Chef  
Ana Paula

