



BOLITAS DE BRÓCOLI CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 2 tzs. de brócoli (cocido)
- 1 tz. de queso gouda La Villita, (200 gr. cortado en cubitos)
- 1 huevo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tz. de harina de trigo
- 2 huevos, (batidos)
- 1 tz. de pan molido
- 90 gr. de margarina La Villita, sin sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una manera de hacer que tus niños coman verdura está en esta receta, ya que va acompañada de su ingrediente favorito: queso gouda La Villita.

Cortamos en florecitas pequeñas todo nuestro brócoli y las desmenuzamos. En un tazón mezclamos el brócoli desmenuzado con el huevo, la sal y la pimienta.

Formamos las croquetas con las manos y ahuecamos cada bolita para añadirle uno o dos cubitos de queso gouda y volvemos a cerrarlas. Pasamos cada bolita por harina, luego por el huevo batido y terminamos con el pan molido.

Calentamos 6 cdas. de margarina en un sartén a fuego medio, freímos las bolitas hasta que estén doradas y escurrimos.

¡A disfrutar!