



CHURROS DE PAPA Y QUESO MANCHEGO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 400 g de puré de papa
- 2 yemas de huevo
- 50 g de harina de maíz
- 15 g de Queso Manchego, rallado
- 15 g de mostaza
- Aceite

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla el puré con las yemas de huevo, la harina de maíz, el queso manchego y la mostaza. Salpimienta al gusto y remueve bien hasta obtener una masa homogénea.

Rellena con ella una manga pastelera con una boquilla (duya) de estrella y deja reposar en el congelador 10 min.

Llena un sartén con aceite hasta la mitad y calienta a fuego medio alto. Deja caer tiras del puré sobre el aceite caliente, con suavidad para evitar salpicaduras.

Voltea cuando la parte inferior esté dorada y fríe por la otra cara antes de retirar. Escurre el exceso de aceite y sirve.