



## CROQUETAS CON ATÚN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 2 tazas de puré de papa ligeramente espeso
- 1 lata de atún
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 1 taza de pan para empanizar
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Estas croquetas aparte de ser riquísimas, son muy prácticas y fáciles de preparar.

Mezclamos en un tazón el puré de papa con el atún, un huevo y sazonamos con la sal, la pimienta y el consomé de pollo en polvo. Revolvemos bien y esparcimos sobre una superficie plana hasta que tener un grosor como de un centímetro y medio. Cortamos con un molde para galletas (en forma de pescado o de tu preferencia) las croquetas, empanizamos cada croqueta con harina y quitamos el exceso, sumergimos en huevo y ahora empanizamos.

Ponemos a calentar una sartén a fuego medio, agregamos un poco de margarina sin sal La Villita y ponemos las croquetas a dorar.

¡Listo es hora de comer!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita