



CROQUETAS DE CALABACITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 65 minutos

INGREDIENTES

- 2-3 calabacitas grandes
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo.
- 150 gr de Queso Mozzarella
- 1 huevo
- Pan rallado
- 90 gr de Margarina La Villita
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Pela y corta la calabaza en cuadraditos para cocinarla en agua hirviendo con un poco de sal.

Pica la cebolla y el ajo. Sofríe con un poco de margarina a fuego bajo. Cuando estén en su punto añadir la calabaza ya cocida. Remueve los ingredientes y aplasta con la ayuda del tenedor para que la masa quede perfecta y sin grumos.

Luego, añade todo en un bol junto con la sal, la pimienta y el queso. Dejar reposar la mezcla 30 minutos. A continuación, con las manos haz las bolitas con la masa para hacer las formas de las croquetas. Pásalas por el huevo batido y el pan rallado.

Finalmente, fríe las croquetas en una sartén con margarina hasta que estén doraditas.

 LaVillitaMX  @LaVillita