



CROQUETAS DE PAPA Y SETAS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la masa de papa

- 1/2 kg de papas
- 1 barra de margarina sin sal La Villita
- 1 huevo mediano
- 120 g de setas frescas al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Para el rebozado

- Pan molido para empanizar
- 2 huevos batidos
- Aceite para freír

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, esta receta es de lo más rica y fácil de preparar, tus niños estarán encantados.

Primero limpiamos las setas, les quitamos sus pies y rebanamos el resto del hongo, en pedacitos pequeños al gusto. Calentamos un poco de margarina sin sal La Villita a fuego medio y salteamos hasta que empiecen a ablandarse.

Pelamos y lavamos las papas y las cocemos en agua, hasta que estén tiernas. Pasamos las papas calientes en a un tazón hondo y añadimos la margarina. Batimos el huevo, sazonamos con sal y pimienta, y añadimos al puré de papa. Agregamos las setas escurridas de la margarina y mezclamos.

Tomamos un poco de la mezcla con las manos y les damos forma de bolita o cilindro. En un tazón con pan para empanizar, cubrimos las croquetas de lado a lado hasta cubrir todos los extremos y pasamos las croquetas por el huevo batido y nuevamente al pan para empanizar.

Calentamos un poco de aceite en un sartén hondo de forma que queden completamente cubiertas las croquetas, sin que llegue a humear y freímos en tandas de no más de cuatro croquetas para no bajar mucho la temperatura del aceite.

Una vez que estén doraditas, podemos servir. ¡Buen provecho!