



## CROQUETAS DE FLOR DE CALABAZA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana  Cena  Comida

### INGREDIENTES

- 8 flores de calabaza
- 500 gramos de queso mozzarella La Villita
- 1 Huevo
- 1 taza de harina aproximadamente
- Aceite de oliva virgen extra

## MODO DE PREPARACIÓN

Me fascinan estas combinaciones, además que son una botana ideal para el día con las amigas.

Vamos a lavar la flor de calabaza, secarlas y limpiarlas (quitarles el tallo).

Cortamos cubitos de queso mozzarella La Villita y los metemos en la flor. Vamos a cerrar la flor con el huevo y la harina. Una vez que tengamos todas nuestras flores rellenas, vamos a meter en el aceite muy caliente y dejamos unos minutos hasta que cambien de color. Sacamos del aceite y dejamos escurrir en servitoallas.

Me gusta más comerlas frías, pero se los dejo a su gusto, amigas. ¡Disfruten!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita