

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 g. de Coliflor cortada en ramitos
- 200 g. de Patatas peladas y cortadas en dados
- 50 g. de Queso gouda con cominos rallado
- 50 ml. de Leche tibia
- 50 g. de Mantequilla
- 1 Huevo batido
- 50 g. de Pan rallado
- Sal
- Curry en polvo

## Preparación:

### Paso 1

Hervimos la coliflor en agua salada durante 20 minutos. Escurremos y espachurramos con un tenedor. Hervimos las patatas en agua salada durante 25 minutos. Escurremos y espachurramos con un tenedor, incorporamos la mantequilla y la leche. Agregamos la coliflor y el queso. Salamos y añadimos un poco de curry. Cuando se enfríe lo metemos en la nevera 30 minutos para poderlo manejar. Formamos las croquetas y las rebozamos primero en el huevo y después en el pan. Freímos en aceite caliente durante 4 minutos hasta que estén doradas y acompañamos con una ensalada verde, roja, morada o del color que mejor combine con nuestro mantel.