Croquetas de coliflor

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** David Neto

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. Escurrimos y espachurramos con un tenedor. Hervimos las patatas en agua salada durante 25 minutos. Escurrimos 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.