

# Croquetas de tortillaca



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 Patatas
- 1 Cebolla
- 3 Huevos
- 100 ml. de Leche
- Sal
- Para rebozar
- Pan rallado
- 2 Huevo batido

## Preparación:

### Paso 1

En una sartén, freír las patatas y la cebolla a fuego medio, durante 20 minutos, hasta que estén tiernas. Salpimentar. Retirar de la sartén y mezclarlo bien con los huevos y la leche. Retirar en un bol el aceite sobrante. Calentar un poco de aceite en la sartén y verter la mezcla. Dejar cuajar unos 10 minutos, hasta que esté medio hecho. Retirar y triturar. Disponer la mezcla en una bandeja, dejar enfriar y reservar una noche en la nevera. Formar bolitas, rebozarlas primero en el huevo y después en el pan. Freír en aceite hasta que estén doradas.