Croquetas de tortillaca

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** AnukaValencia

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.