croquetas de patata

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

Creador: karmela **Recetizador:** Cristina Rl



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

cocer las patatas con laurel cuando esten cocidas escurrir totalmente y triturar con un tenedor echar un machado de ajo y perejil y formas las croquetas pasarlas por harina huevo y pan rayado y freir abundante aceite y freirlas acompañar con mahonesa

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de patatas
- , aceite de oliva, sal y pimienta.
- -una hoja de laurel
- - Harina - Pan rallado
- - Huevo para rebozar
- 1 machado de ajo y perejil

Preparación:

Paso 1

si quieres las puedes hacer redondas