

**Creador:** karmela **Recetizador:** ana pazos ménd



**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