

# CROQUETAS CON PURÉ DE PATATAS



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

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

Salsa: 2 chalotas, un vaso de vino blanco, 200 ml de caldo, sal, pimienta, un poco de nuez moscada rallada, 2 pepinillos muy picados, una cucharadita de pimentón y el zumo de un limón.

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Ingredientes para 6 personas :

- - 300 gr de carne ya hecha
- - 3 salchichas frescas
- - Una caja de puré de patatas para 4 personas Maggi
- - 2 vasos de agua
- - Medio vaso de leche
- - 1 huevo
- - Harina para envolver
- - Un litro de aceite y sal

## Preparación:

### Paso 1

Picar la carne, añadirle la carne de las salchichas quitandoles la tripa. Mezclar todo en una ensaladera. Aparte hacer el puré como está indicado en el paquete, utilizando el agua, la leche y la mantequilla que pone en los ingredientes de arriba. Una vez hecho el puré agregarlo a la carne. Añadir el huevo, mezclar todo muy bien, salar y formar unas bolas grandecitas y algo aplastadas. Enharinarlas bien y freír en aceite abundante y bien caliente. Reservarlas al calor hasta servir las.

### Paso 2

Salsa: en un cazo poner las chalotas muy picadas, echar el vino y el caldo. Dejar cocer muy lentamente una vez arrancado el hervor, durante 15 minutos. En el momento de ir a servir la salsa añadir el pimentón, los pepinillos muy picados y el zumo de limón. Cocer todo un par de minutos y servir en salsa aparte.