BOLITAS DE PATATA Y QUESO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** ViAlDaJulia

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

DELICIOSAS

Ingredientes para 2 personas :

- 1 PATATA GRANDE COCIDA
- 4 CUCHARADAS de QUESO RALLADO A ELECCIÓN
- 1 HUEVO
- 1 CUCHARADA de PAN RALLADO
- HARINA
- ACEITE PARA FREÍR
- 1 PIZCA de SAL

Preparación:

Paso 1

PELAMOS LA PATATA Y LA MACHACAMOS, Y LA PONEMOS EN UN BOL CON LA SAL, EL QUESO, EL HUEVO Y EL PAN RALLADO Y MEZCLAMOS BIEN. (LA CANTIDAD DE PAN RALLADO DEPENDE DEL TAMAÑO DEL HUEVO). PONEMOS EL ACEITE A CALENTAR. HACEMOS LAS BOLITAS DE PATATA, LAS PASAMOS POR HARINA (PUEDE SER DE TRIGO, GARBANZO, ESPELTA, ARROZ, SEGÚN GUSTO), Y LAS FREÍMOS. LAS PASAMOS A UN PAPEL ABSORVENTE PARA ELIMINAR EL EXCESO DE GRASA.