

# BOLITAS DE PATATA Y QUESO



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Yuleidi Perez



## Descripción:

DELICIOSAS

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Aperitivo

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## 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.