

CROQUETAS DE PATATAS

INGREDIENTES

400 g. de patatas

1 cucharada de margarina

2 huevos

pan rallado, sal, aceite.

PREPARACIÓN

Lava bien las patatas y ponlas en el varoma (o cuecelas de la manera tradicional) hasta que estén tiernas (pinchándolas).

Pélalas en caliente y cháfalas con un tenedor, añadiendo la margarina. Formar las croquetas y pásalas por el huevo batido y el pan rallado.

Fríelas en abundante aceite caliente y déjalas escurrir antes de servir las a la mesa (puedes añadir, si lo deseas, un relleno de carne picada, pollo picadito asado, jamón picadito, paté, etc).