

Croquetas de patata y queso manchego Las Terceras



INGREDIENTES

- 2 patatas grandes
- 2 huevos cocidos
- 1 huevo
- 50 gr de queso manchego curado DOP Las Terceras rallado
- Unas hojas de albahaca fresca
- Pan rallado
- Harina
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

Lavamos y pelamos las patatas, las hervimos y posteriormente trituramos en un bol. Añadimos los huevos duros y el queso manchego curado Las Terceras rallado al bol, mezclamos y a continuación añadimos la albahaca troceada y el huevo. Mezclamos bien hasta integrar todos los ingredientes.

LAS TERCERAS

Con las manos, damos forma a las croquetas y a continuación las pasamos primero por harina, seguidamente la clara de huevo y por último el pan rallado. Las horneamos durante 10 minutos a 200º y después 5 minutos más al grill. Como alternativa, también podemos freírlas en aceite de oliva.