



CROQUETAS DE GAMBAS Y PATATAS "ESTILO ANTOÑITO"

INGREDIENTES:

- Bolsa de gambas cocidas (pequeñas).
- Patatas.
- Huevos.
- Perejil, ajo, cebolla.
- Pan rallado.
- Aceite, vinagre

INDICACIONES:

- Pelamos y lavamos las patatas. Las cocemos. Mientras que se cuecen picamos perejil, ajo y cebolla. Lo machacamos en un mortero con aceite y una pizca de vinagre y sal (estos dos muy poquito).
- Picamos las gambas en trozos pequeños. Pasamos por el pasapurés las patatas y mezclamos con las gambas en un bol.
- Batimos los huevos y mezclamos despacio todos los ingredientes. Batimos 3 huevos y echamos a la mezcla. Una vez echa toda la mezcla la meteremos en la nevera para que enfríe y compacte.
- Con dos cucharas soperas (o con las manos) hacemos pequeñas bolas, haciendo así la forma de la croqueta. Seguidamente las ponemos en una sartén con aceite y las freímos como croquetas normales.
- *Acompañamiento: ensalada de tomate.

