



Croquetas de atún, papa y verduras en salsa ranchera

Categoría: Plato Fuerte, Pescado, Vegetales

Este clásico platillo deleitará a chicos y grandes.



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Puré de papa
- 1 taza de Atún en agua escurrido
- Sal al gusto
- 1 1/2 tazas de Ensalada Campesina La Costeña®
- 8 piezas de Huevo batido
- 6 cdas de Pan molido
- 1/2 taza de Aceite
- 2 tazas de Salsa Ranchera La Costeña®
- 1 cda de Hoja santa



Preparación

1. En un bowl grande mezclar el puré de papa, el atún, sal al gusto y ensalada campesina drenada. Formar croquetas.
2. Cubrir con huevo, enseguida revolcar en pan molido y reservar.
3. Calentar el aceite y freír las croquetas hasta dorar. Retirar el exceso de aceite.
4. Calentar la salsa, agregar la hoja santa, mezclar. Al primer hervor retirar del fuego.
5. Servir las croquetas de atún bañadas en salsa ranchera con hoja santa y acompañar con ensalada mixta.