



Croquetas de papa y camarón con zanahorias en escabeche

Categoría: Huevo y lácteos, Mariscos, Verduras, Chiles, Vegetales

¿Un evento especial? Agasaja a tus invitados con esta receta.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Zanahorias en Escabeche La Costeña®
- 2 tazas de Puré de papa
- 4 cdas de Salsa Mexicana La Costeña®
- 80 g de Camarón picado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Huevos batido
- 40 g de Pan molido
- 1 taza de Aceite vegetal
- 1 cda de Cilantro picado



Preparación

1. Picar las zanahorias, reservar.
2. Mezclar el puré de papa con la salsa, la zanahoria y el camarón.
3. Hacer bolitas con la mezcla anterior.
4. Pasar las bolitas por huevo y pan molido.
5. Freír en el aceite caliente. Servir con más salsa y cilantro.