



Croquetas de chicharrón prensado en salsa de elote al chipotle

Categoría: Entrada, Huevo y lácteos, Chiles, Vegetales

Si eres fan del chicharrón, debes probar esta receta.



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Crema de Elote Campbell's®
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 1 taza de papa cocida y machacada
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Huevos batido
- 1/2 taza de pan molido
- 1/2 taza de chicharrón prensado picado
- 1 cda de harina
- 1 cda de aceite vegetal
- 2 cdas de perejil picado



Preparación

1. Licuar la crema de elote con los chipotles.
2. Calentar la mezcla anterior durante 5 minutos. Mantener caliente.
3. Mezclar la papa con la sal, la pimienta, un huevo batido, 2 cucharadas de pan molido, el chicharrón prensado y la harina.
4. Formar croquetas con la mezcla anterior, pasarlas por el huevo batido restante y el pan molido.
5. Freír las croquetas en el aceite caliente.
6. Servir con la crema de elote y chipotle y terminar con el perejil.