

Croquetas verduras

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

6 Acelgas

2 dientes Ajos

0,50 Calabacines

8 Espárragos

2 cucharada/s Harina repostería

2 Huevos

250 ml Leche

1 hoja/s Perejil

1 Puerros

ELABORACIÓN

Se hierven las acelgas 5 minutos y se cuean.

Se cortan a trocitos pequeños toda la verdura.

Se mezcla todo, se pone una pizca de sal, se le añaden los huevos batidos, la leche y la harina.

Se prepara una sartén, se van haciendo tortitas y se van friendo.

A la hora de comer se pueden comer solas o si se prefiere espolvorearlas con azúcar.