

Croquetas verduras

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos

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 cuelean.

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.