



# Croquetas de patata y carne

## Ingredientes (para 10 unidades)

500 g de patatas

150 g de carne picada de cerdo

15 g de pasas

50 g de cebolla

Para empanar: harina, huevo batido, pan rallado

Mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Pimienta

Sal (restringir en caso de hipertensión o retención de líquidos)

## Elaboración

1. Pelar y picar la cebolla. Sofreír en una cazuela con un hilo de aceite y una cucharada de mantequilla. Añadir las pasas y remover.
2. Añadir la carne de cerdo, remover y sofreír conjuntamente. Salpimentar.
3. Una vez cocido, reservar.
4. Pelar las patatas a trozos y hervir en un cazo con abundante agua. Escurrir bien y chafar con un tenedor. Mezclar una cucharada de mantequilla y añadir sal y pimienta. Debe quedar un puré bien sólido. Dejar entibiar.
5. Untarse la palma de la mano con una gota de aceite, tomar una buena cucharada de puré y disponerlo encima. Extenderlo ligeramente con los dedos. Añadir una cucharada de relleno en el medio y cerrar dándole forma de croqueta. Ir reservándolas.
6. Pasar las croquetas por harina, huevo batido y pan rallado.
7. Freír en un sartén con abundante aceite hasta que resulten doradas. Escurrir sobre un papel absorbente y servir.