

PURE DE PAPAS

Se pelan las papas y se cortan en pedazos pequeñitos, se cocina en agua con sal hasta que ablanden. Con el AGUA BIEN CALIENTE se van sacando poco a poco majándolas, se le agrega la mantequilla, leche y se prueba para ver si están bien de sal.

CROQUETAS DE PAPAS

Ingredientes

1 libra de papa

La cuarta parte de $\frac{1}{4}$ de mantequilla

2 huevos

$\frac{1}{4}$ taza de queso parmesano

Pan molido

Procedimiento

Se hace un puré con las papas (pero que te quede un poco duro), se le añade 1 huevo batido, el queso, sal y pimienta, se hacen las croquetas (como bolitas), se pasan (rodándolas) por el otro huevo batido que tienes en un plato hondo, ahora por la harina de pan. Ya puedes freírlas en aceite caliente.