

Croquetas de pesto de rúcola

VITACRESS™

Lo mejor en brotes tiernos™

4 personas
Fácil
Coste económico
Tiempo de preparación 40 minutos

Ingredientes:

800 g de patatas primor 42-72mm de VITACRESS

1 paquete de ensalada Riva VITACRESS

4 cucharadas soperas de pesto de rúcola

2 yemas de huevo

100 g de queso cortado en cubos pequeños

Sal y pimienta

1 huevo batido

Pan rallado

Aceite para freír



Preparación:

Pele las patatas, córtelas por la mitad y póngalas a cocer durante 20 minutos en agua hirviendo condimentada con sal. Después, escúrralas y haga un puré. Añada el pesto, las yemas, una pizca de pimienta y mezcle bien. Haga bolitas con la mezcla y ponga dentro un cuadradito de queso. Cíérrelo bien y reboze con huevo batido y, después, con el pan rallado. Póngalo a enfriar. Antes de servir, caliente aceite y fría las croquetas. Deje que queden bien doraditas, retírelas, déjelas escurrir y sirva con la ensalada Riva Vitacress.