



*Vitalia*

para comer como en casa

Croqueta de patata, merluza y langostinos



## ingredientes (4 personas)

-600 g de puré de patata, 300g de merluza, 120g de langostinos

-100g de mantequilla, pimienta negra

-harina, huevo, pan rallado crujiente, aceite de oliva suave, salsa de tomate frito

# Croquetas de patata, merluza y langostinos



## elaboración

1-Cocer la patata en el micro unos 7 minutos envuelta en papel film o bien en un cazo al fuego, sumergida en agua hirviendo, pero siempre con la piel para que no absorba humedad. Hervir brevemente la merluza. Pelar y picar los langostinos.

2-Una vez fríos los ingredientes, mezclar, bolear, rebozar en harina, huevo y pan rallado crujiente, freír, secar y servir acompañadas de una buena salsa de tomate frito.