

Receta de Croquetas de Salchichas al Horno

30 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una exquisita receta para sorprender a vuestros comensales, en especial a los más pequeños de la casa, se trata de unas **Croquetas de Salchichas**, quedan muy ricas y gustarán a toda la familia.

Ingredientes

- Salchichas de pavo u otras de vuestro gusto (cuatro)
- Patatas cocidas y cortadas en cubitos (dos o tres)
- Zanahoria rallada (media tacita)
- Maíz (media tacita)
- Calabaza rallada (opcional media tacita)
- Huevos (dos)
- Sal y Pimienta (una cucharada de cada)
- Ajo en polvo (una cucharada)
- **Para el empanado:**
- Harina de trigo
- Huevos batidos (dos)
- Avena (dos tazas)
- Aceite de oliva en aerosol

Modo de Preparación

- Precalentar el horno a 200 °C
- Cortar las salchichas en cubitos y reservar
- En un bol, colocar las patatas ya hervidas y hacerlas un puré, añadir las salchichas, la zanahorias, la calabaza, el maíz, los huevos, la sal y la pimienta y el ajo en polvo
- Mezclar hasta que se integren bien todos los ingredientes
- Formar las croquetas con la mezcla y cubirlas de harina
- Rebozarlas con huevo batido y después con la avena
- Colocar las croquetas en una fuente para horno y rociarlas con aceite de oliva
- Meter al horno unos 20 minutos o hasta que estén crujientes
- Servir calientes y si queréis acompañar de una ensalada y....buen provecho!!!