

Receta de Bocaditos de Patata con Calabacín

01 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para hoy jueves día 1 de Febrero, os dejo una rica receta que podéis preparar como aperitivo o picoteo e incluso como acompañamiento de otros platos, de cualquier forma quedaréis muy bien porque resultan riquísimos estos **Bocaditos de Patata con Calabacín**.

Ingredientes

- Patatas (tres o cuatro)
- Calabacines medianos (dos)
- Sal
- Pimienta negra
- Queso parmesano rallado (al gusto)
- Ajo granulado
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. En una cacerola colocar las patatas y cubrirlas con agua, dejar que hiervan unos 20/25 minutos que se puedan pinchar con un palillo, una vez cocidas dejar enfriar
3. Rallar los calabacines con un rallador con agujeros gruesos, poner un poco de sal y dejar que se escurra bien, presionando de vez en cuando
4. Pelar las patatas y rallar con el mismo rallador
5. En un bol mezclar las patatas con el calabacín escurrido y ponerle un poco de sal y pimienta, después echar el ajo granulado y el queso parmesano rallado y mezclar bien
6. Dejar reposar la masa un rato sobre un paño limpio en el frigorífico para que sea más manejable
7. Con una cuchara ir cogiendo porciones y formar pequeñas croquetas
8. Colocar en la bandeja del horno y pincelarlas con un poco de aceite
9. Dejar que se horneen hasta que estén doraditos, unos 25/30 minutos, darles la vuelta con cuidado a la mitad de tiempo para que se doren por los dos lados
10. Servir recién hechos porque estarán más crujientes
11. Acompañar de alguna salsa que os guste y....buen provecho!!!