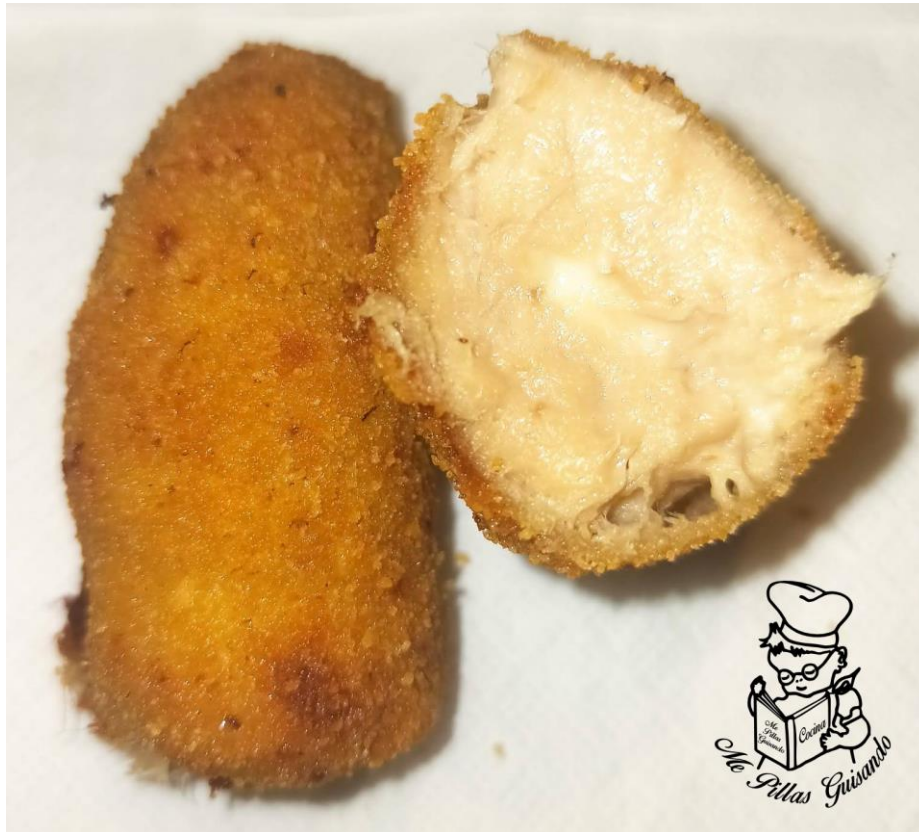




<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE ATÚN Y QUESITOS



INGREDIENTES:

6 Latas de Atún.
12 Quesitos.
2 huevos.
Pan rallado.
Aceite.

ELABORACIÓN:

Escurremos el aceite del atún todo lo que podamos, si es necesarios estrujándolo entre las manos. lo ponemos en un cuenco y añadimos los quesitos. Mezclamos todo muy bien. Una vez bien mezclado lo introducimos en el frigorífico al menos una hora, con objeto que se solidifique el queso y podamos hacer las croquetas. Una vez hechas las pasamos por huevo y pan rallado. Cuando vayamos a freírlas, las pasamos por huevo y de nuevo pan rallado. Las freímos como otras croquetas y las escurrimos en papel de cocina. Podemos tomarlas, templadas o frías.

<https://www.mepillasquisando.com>