



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE ATÚN, QUESITOS Y CEBOLLA



INGREDIENTES:

6 Latas de Atún.
18 Quesitos.
1 Cebolla.
2 huevos.
Pan rallado.
Aceite.

ELABORACIÓN:

Ecurrimos el aceite del atún todo lo que podamos, si es necesarios estrujándolo entre las manos. Lo ponemos en un cuenco y añadimos los quesitos. Cortamos muy finamente la cebolla y la freímos a fuego lento, escurrimos todo lo que podamos. Mezclamos todo muy bien. Una vez bien mezclado lo introducimos en el frigorífico al menos dos horas, 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 nuevamente por huevo y pan rallado. Las freímos como otras croquetas y las escurrimos en papel de cocina. Podemos tomarlas, templadas o frías.

<https://www.mepillasquisando.com>