



PESCADOS

Croquetas de Pescado

Crocantes por fuera, suaves por dentro. La forma favorita de los niños para comer pescado.

Tiempo: **30 min**

Dificultad: **Media**

Porciones: **4 personas (12 croquetas)**

INGREDIENTES

400 g de filete de pescado Unimares, cocido y desmenuzado

2 papas medianas cocidas y trituradas

1 huevo

2 cucharadas de cebolla larga picada

1 taza de pan rallado

Sal, pimienta y comino al gusto

Aceite para freír (o freidora de aire)

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el pescado desmenuzado con la papa triturada, la cebolla, sal, pimienta y comino.
- 2 Forma bolitas u óvalos con la mezcla.
- 3 Pasa cada croqueta por huevo batido y luego por pan rallado, cubriendo bien todos los lados.
- 4 Fríe en aceite caliente hasta dorar, o cocina en freidora de aire a 200°C por 12 minutos volteando a la mitad.
- 5 Sirve caliente con salsa tártara o alioli.

Hecha con productos **Unimares** · Camarón y mariscos de calidad

unimares.com/catalogo