



## Aborrajados de Papa

### Description

In Colombia we love small snacks and appetisers at any time and these Aborrajados or Croquettes are great as starter or light lunch. One or two make a good mid week meal as well.

### Aborrajados de Papa or Potato Croquettes (English version below)

#### Ingredientes hace 3 o 4 aborrajados

- 4 papas sabaneras o rojas
- 1 huevo batido.
- 1 cucharada de leche
- 2 cucharadas de harina de trigo.
- 1/4 cucharadita de sal
- 50 gramos de queso mozzarella.
- 50 gramos de jamón pre cocido.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite suficiente para freír.

#### Preparación

1. Pelar, cortar las papas y cocinar en suficiente agua y una cucharadita de sal hasta que estén blandas.
2. Sacarlas en otro recipiente y macerar hasta hacer un puré.
3. Colocar una pieza de plástico en un molde de galletas.
4. Introducir una cucharada del puré de papa y aplanarlos con los dedos en el interior del molde.
5. Luego agregar un poco de queso y jamón en el interior.
6. Luego otra cucharada del puré de papa haciendo la última capa.
7. Hacer una mezcla con la leche, harina, huevo, sal y pimienta.
8. Pasar cada figura de papa o aborrajado por esta mezcla y luego freírlos en suficiente aceite.
9. Retirarlos en un plato con papel de cocina, para quitarles el exceso de aceite.
10. Servirlos calientes junto con crema agria y ensalada.

**Nota:** Se puede usar cualquier figura para molde de galletas

### Potato Croquettes (English version)

#### Ingredients makes 3 to 4 croquettes

- 4 red potatoes.

- 1 beaten egg.
- 1 tablespoon milk
- 2 tablespoons flour.
- 1/2 tbsp sugar
- 1/4 tsp of salt
- 50 grams of grated mozzarella cheese.
- 50 grams of ham
- Salt and pepper to taste.
- Sufficient to stop frying oil.

### Preparation

1. Peel, cut the potatoes and cook in a saucepan into enough water and a teaspoon of salt until soft.
2. Take out from the saucepan and marinate another to make a puree.
3. Place a piece of food wrap into a biscuit cutter.
4. Place a scoop of mashed potatoes and put inside and push it into the mold with your fingers.
5. Then add the cheese, ham and put on top of the other scoop of puree.
6. Make a batter with the milk, flour, egg, salt and pepper.
7. Pass each croquettes or aborrajados through this mixture and then fry them in oil.
8. Remove them on a plate with paper towels to get rid of excess oil.
9. Serve hot with sour cream and salad.

**Note:** You can try any shape you want