



Croquetas de Zapallo (Calabaza)

Description

Estas croquetas son dulces y deliciosas, perfecta como entrada o como parte de otros platos.

Croquetas de Zapallo (Calabaza) –Pumpkin's Croquets (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de Zapallo (Calabaza)
- 5 cucharadas de harina de maíz o harina para arepas
- 1 huevo
- 5 cucharadas de queso molido
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

Preparación

1. Pelar y rallar los 250 gramos de zapallo o calabaza.
2. En un tazón mezclar bien todos los ingredientes hasta forma una masa homogénea y salpimentar al gusto.
3. Engrasarse las palmas de las manos y formar pequeñas figuras con la masa.
4. Calentar un poco del aceite en un sartén y freír las croquetas por los dos lados.
5. Retirar las croquetas una vez estén un poco doradas, a un plato con papel de cocina para retirar el exceso de aceite y servir.

Pumpkin's Croquets (English version)

These croquettes are sweet and delicious, perfect as a starter or as party food.

Ingredients

- 250 grams Pumpkin
- 5 tablespoons cornmeal or flour for arepas
- 1 egg
- 5 tablespoons grated cheese
- Salt and pepper to taste
- Oil for frying

Preparation

1. Peel and grate 250 grams of pumpkin or squash.
2. In a bowl mix all the ingredients to form a smooth dough and season to taste.
3. Greased the palms of your hands and form small shapes with the dough.
4. Heat some oil in a pan and fry the croquets on both sides.
5. Remove the croquettes once lightly browned to a plate with paper towels to remove excess oil and serve.