CROQUETAS DE PAPA Y ATÚN

Ingredientes:

- 1 taza de hojuelas de papa
- 1 ¼ tazas de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal con cebolla y pimienta al gusto
- 1 lata de atún en agua
- ½ taza de harina
- 2 piezas de huevo
- 1 taza de pan molido
- Aceite para freír

Para la ensalada:

- ½ pieza de lechuga italiana desinfectada
- ½ taza de zanahoria en cubos, cocida
- ½ taza de chícharos en cubos, cocidos
- ½ taza de chayote en cubos, cocido
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de catsup

Procedimiento:

1. Calienta la leche con la mantequilla y la sal con cebolla y pimienta. Agrega las hojuelas de papa y mezcla hasta integrar por completo. Añade la lata de atún escurrido.
2. Forma las croquetas. Pásalas por harina, después por huevo y por último por el pan molido. Fríelas en aceite caliente por ambos lados hasta que estén doradas. Escurre el exceso de grasa.
3. Para la ensalada, mezcla la zanahoria con los chícharos, el chayote, la mayonesa y la cátsup.
4. Sirve las croquetas acompañadas de la macedonia de verduras sobre unas hojas de lechuga.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación:	30 Minutos
Grado de dificultad:	Facil
Porciones:	