

Croquetas de Malanga

1 malanga sin piel y hervida
1 clavo de ajo
1/2 tz. de sofrito
1 tz. de carne de jueyes
salsa de tomate
1 hoja de laurel
sal y pimienta al gusto
harina, cuanta sea necesario
3 huevos batidos
1 tz. de galleta molida o Panko
salsa de ajíes dulces

Procedimiento:

En una olla hierva la malanga sin piel y con un poco de sal. Una vez hervida, retire del fuego y deje refrescar. Una vez fría o fresca majee la malanga con un majador con un tenedor.

Aparte, en una cacerola, combine el clavo de ajo, el sofrito, la carne de jueyes, la salsa de tomate, la hoja de Laurel y sazone con sal y pimienta. Deje refrescar la carne.

Con la ayuda de las manos y de papel encerado, esparza la masa de malanga sobre la palma de su mano, rellene con la carne de jueyes y luego cierre la croqueta. Pase por huevo y por harina y fría en poco aceite. Con ajíes dulces elabore una salsa para que pueda disfrutar mejor de las deliciosas croquetas.