Croquetas de Malanga

1 malanga, mondada y hervida

3 dientes de ajo
1/2 taza de sofrito
1 taza de carne de jueyes
salsa de tomate
1 hoja de laurel
sal y pimienta al gusto
harina, cuanta sea necesario
3 huevos batidos
1 taza de galleta molida

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

Aparte, en una cacerola, combine los ajos machacados, 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 aceite hasta que estén doradas.