

# Croquetas de acelga



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/croquetas-de-acelga>

## Preparación

Picar y rehogar la cebolla en las 2 cucharadas de aceite, agregar la acelga (cocida, picada y exprimida) y saltar unos minutos. Pasar todo a un bol, sumar los huevos, sal, pimienta, nuez moscada, polvo para hornear, queso rallado y harina. Mezclar. Calentar el aceite e ir friendo las croquetas por cucharadas. Retirar y apoyarlas en papel de cocina para que escurran.

## Ingredientes

- 1 Cebolla
- 1 cucharada/s grande Aceite de Maíz
- 1 taza/s Acelga
- 2 Huevos
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Nuez Moscada
- 1 taza/s Harina 000
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 taza/s Queso rallado

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Guarniciones

