

Fritelle de papa y choclo con guacamole



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/fritelle-de-papa-y-choclo-con-guacamole>

Preparación

Pelar las papas, rallarlas con el rallador de queso, colocarlas en un paño limpio para secarlas y disponerlas en un tazón. Escurrir bien el maíz y colocarlo en el recipiente con las papas. Agregue la pasta de tomate, la ralladura de limón, el pimiento chile, la harina y el huevo ligeramente batido. Revuelva para mezclar los ingredientes. En una sartén poner el aceite y calentarlo a fuego medio. Añadir una cucharada de la preparación y aplastar ligeramente con la parte posterior de una cuchara. Freír dos minutos por cada lado o hasta que estén doradas en el punto correcto. Ponga sus fritelle sobre papel de cocina y mantenga caliente. Proceder de la misma manera con el resto de la preparación. Servir bien caliente con un poco de sal, un chorrito de limón y guacamole.



Ingredientes

- 450 gramo/s Papa
- 1 lata/s Maíz - Choclo escurrido
- 4 cucharada/s Harina
- 1 Huevo grande
- 2 cucharada/s Pasta de tomate
- 1 cucharadita/s Pimiento chile en polvo
- Ralladura de 1 limón
- 1 poco Aceite de cacahuete
- 1 poco Sal
- 1 poco Perejil fresco
- 2 taza/s Guacamole

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Aperitivo, Guarniciones, Appetizer-Entrada