

Polpettes de zanahoria



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/polpettes-de-zanahoria>

Preparación

Lavar y pelar las zanahorias, rallarlas y reservar. Proceder del mismo modo con la cebolla. Obtener un colador grande y poner las verduras en el interior, presione con los dedos para exprimir el exceso de agua. Ponga las verduras en un bol y añadir el perejil picado, la sal, la pimienta, el huevo y la harina de arroz. Calentar el aceite en una sartén y vierta la mezcla en cucharadas aplastando ligeramente con la parte posterior de la cuchara. Cocine por ambos lados, deben ser crujientes por fuera y suaves en el centro. Sirva caliente con unas gotas de limón y sal.



Ingredientes

- 250 gramo/s Zanahoria rallada
- 1 Cebolla morada
- 2 cucharada/s Harina de arroz
- 1 Huevo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Perejil fresco picado
- 1 poco Aceite vegetal para freír

Categorías

Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones, Appetizer-Entrada