



Entradas Salgados

## Croquetes de Batata com Fiambre e Queijo

55 min.

Médio

Económico

10 doses

### Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo  
200 ml de leite meio gordo  
1 gema de ovo  
500 g de fiambre  
50 g de queijo ralado  
azeite  
sal q.b.  
ovos para cobrir  
pão ralado para cobrir  
farinha para cobrir

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	224,2 kcal	11%*
<b>Proteínas</b>	11,7 g	23%*
<b>Lípidos</b>	17,5 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	3,9 g	1%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Preparar o puré de batata, como indicado na embalagem, com água, leite e uma pitada de sal. ?
- 2 Adicionar o fiambre cortado muito fino, a gema de ovo e o queijo ralado. Misturar tudo muito bem e deixar arrefecer no frigorífico, coberto com película aderente.
- 3 Quando a massa preparada anteriormente estiver fria, moldar os croquetes com as mãos.
- 4 Passar os croquetes por farinha, ovo batido e pão ralado.
- 5 Fritar em azeite bem quente.