

## Croquetas de pulpo, Grelos de Galicia y Queso tetilla

Fácil  
60 min.  
4 pers.

### QUE NECESITO?

[400 gr de pulpo cocido](#)

[1 manojo de Grelos de Galicia](#)

[150 gr de Queso Tetilla](#)

[harina](#)

[4 huevos](#)

[pan rallado](#)

[aceite de oliva](#)

[sal](#)

Después de limpiar los grelos, los cocemos 3 minutos en agua con sal.

Cortamos las patas del pulpo del largo que deseemos hacer las croquetas. Cortamos el Queso Tetilla en tiras finas, del mismo largo que el pulpo. Juntamos cada trozo de pulpo con uno de queso y lo envolvemos con una hoja de grelo. Luego se empana pasándolo por harina, huevo y pan rallado.

Fréimos en aceite caliente y lo servimos caliente para ver fundir el queso.