

# GALICIA

## EXPERIENCIAS

### DE CALIDADE

## EXPERIENCIA

Nome fem

Coñecemos  
circunstan  
cando esta  
dunha boa  
EXPERIENC

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

Fácil  
60 min.  
4 pers.

#### QUE NECESITO?

400 gr de pulpo cocido

1 manojo de [Grellos 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

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

Freímos en aceite caliente y lo servimos caliente para