https://experienciasdecalidade.gal/es/cosas-ricas/croquetas-de-pulpo-grelos-de-galicia-y-queso-tetilla

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA
Nome feminino. De lat. experiencia.

Coñecemento da vida adquirido polas circunstancias ou situacións vividas, cando estas experiencias van acompañadas dunha boa mesa, dise que son EXPERIENCIAS DE CALIDADE

XUNTA DE GALICIA

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.

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