

GALICIA EXPERIENCIAS DE CALIDADE

EXPERIENCIA

Nome fem

Coñeceme
circunstan-
cando esta-
dunha boa
EXPERIENC

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

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

Freímos en aceite caliente y lo servimos caliente para que no pierda su textura.