https://experienciasdecalidade.gal/gl/cousas-ricas/croquetas-de-polbo-grelos-de-galicia-e-queixo-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 polbo, Grelos de Galicia e Queixo Tetilla

Fácil
60 min.
4 pers.

QUE NECESITO?

- 400 gr de polbo cocido
- 1 manda de Grelos de Galicia
- 150 gr de Queixo Tetilla
- Fariña
- 4 ovos
- pan relado
- aceite de oliva
- sal

Despois de limpar os grelos, cocémolos 3 minutos en auga con sal.

Cortamos as patas do polbo do longo que desexemos facer as croquetas. Cortamos o Queixo Tetilla en tiras finas, do mesmo longo que o polbo. Xuntamos cada anaco de polbo cun de queixo e envolvémolo cunha folla de grelo. Logo empánase pasándoo por fariña, ovo e pan relado.

Fritimos en aceite quente e servímolos quentes para ver fundir o queixo.