



Entradas

Salgados

## Croquetes de Batata com Fiambre e Queijo

🕒 55 min.

🔗 Médio

💰 Económico

🍴 10 doses

### Ingredientes

115 g de puré de batata instantâneo  
200 ml de leite meio gordo  
1 gema de ovo  
500 g de fiambre  
50 g de queijo ralado  
azeite  
sal q.b.  
ovos para cobrir  
pão ralado para cobrir  
farinha para cobrir

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 224,2 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 11,7 g     | 23%* |
| <b>Lípidos</b>             | 17,5 g     | 25%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 3,9 g      | 1%*  |

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Preparar o puré de batata, como indicado na embalagem, com água, leite e uma pitada de sal. ?
- 2 Adicionar o fiambre cortado muito fino, a gema de ovo e o queijo ralado. Misturar tudo muito bem e deixar arrefecer no frigorífico, coberto com película aderente.
- 3 Quando a massa preparada anteriormente estiver fria, moldar os croquetes com as mãos.
- 4 Passar os croquetes por farinha, ovo batido e pão ralado.
- 5 Fritar em azeite bem quente.