



Disfruta Deliciosas

RECETAS

Van Camp's

Inspírate a preparar deliciosos platos con atún

Croquetas mar caribe

15 Minutos Baja 4 Personas

INGREDIENTES

- 2 latas de Lomitos de Atún Van Camp's
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 cebolla perla finamente picada
- 3 cucharadas de harina
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de perejil picado
- 2 huevos
- ½ taza de miga de pan
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

Croquetas mar Caribe. Prepara estas croquetas para disfruta en compañía con tus amigos.

En una sartén derretir la mantequilla a fuego medio, freír la cebolla hasta que esté transparente, añadir la harina y cocinar sin dejar de revolver por 2 minutos, luego, incorporar la leche y mezclar hasta espesar la salsa.

Agregar los lomitos de atún Van Camp's escurridos y desmenuzados, el perejil, sal y pimienta, mezclar muy bien los ingredientes.

Retirar del fuego y refrigerar por 30 minutos. Armar las croquetas con esta pasta y pasarlas por los huevos batidos y la miga de pan. Finalmente, freír en aceite caliente.

Give it 3/5

