

Chupa chups de patatas y mariscos de Estrella Carpallo Rodriguez

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 30 '
- 4



Modo express

1. Se parten las patatas y programas la Chef Plus Induction en menú verduras. Una vez termine el programa pasas por la turmix las patatas junto con el salpicón de mariscos y mezclas los ingredientes.
2. Haces bolas con la mezcla, una vez estén las bolas las pasas por huevo y pan rayado. Ponemos a cada una un palillo de diente.
3. Posteriormente pones aceite en la cubeta de la Chef Plus Induction, y programas menú sofreír/freír.

Cuando este todo se emplata y listo para servir, yo lo acompañe con una lechuga y un poco vinagreta....