

MEDALLONES DE PATATA Y ZANAHORIA

Anais Labara

INGREDIENTS

1 MINUTES 1 SERVINGS

- 1 Patata
- 2 zanahorias
- 1 cucharita de levadura química
- Maicena (poco a poco, la que admita)
- 1/2 cucharita de curry
- 1 cuchara de cilantro picado

TAGS

#crujientes #zanahoria



1

Rallar la patata y las zanahorias, salar y escurrir bien con la ayuda de un colador.

2

Añadir el resto de especias y mezclar bien. Añadir la maicena a cucharaditas, integrandola a la mezcla, hasta obtener una masa manejable que permita tomar porciones compactas.

3

Coger porciones de masa y formar los medallones, cuanto más planos, más crujientes. Dorar por ambos lados en la sartén o en el horno a 180°C con calor arriba y abajo, unos 20-30 minutos, dándoles la vuelta a la mitad.





4

Servir mientras estén calientes, como tapa o como acompañamiento de carne o pescado.

