

Receta de croquetas de choclo



Receta de croquetas de choclo

Una rápida, simple y deliciosa receta de croquetas de choclo **para disfrutar idealmente en plena temporada** y junto a toda la familia.

¿Cómo hacer croquetas de choclo?

Para esta preparación idealmente **utilizar choclo recién desgranado**, o bien choclo congelado tierno, el cual suele ser mucho más suave que el maíz congelado tradicional, incorporando un suave toque de dulzor,

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 20 minutos

Cocción: 10 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de croquetas de choclo

Ingredientes

- 80 ml de leche
- 60 g de sémola o chuchoca
- 40 g de harina
- 30 ml de aceite para freír
- 2 tazas de granos de choclo cocido
- 1 atado de perejil
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvos de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra
- Sal
- Pimienta

Preparación

- **1.** En un bol grande añadir la harina, la sémola, los polvos de hornear, sal, pimienta y perejil a gusto, mezclar todo e incorporar la leche poco a poco, mezclando con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla consistente y homogénea.
- **2.** Incorporar los granos de choclo cocido y mezclar bien hasta integrar todo. Reservar.
- **3.** Calentar el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto y formar cuidadosamente las croquetas las manos y depositándolas cuidadosamente sobre la sartén,

presionándolas ligeramente, disminuir el fuego y cocinar 5 minutos por lado hasta que estén ligeramente doradas.

- 4. Servir las croquetas de choclo inmediatamente, solas o acompañadas por ejemplo de arroz blanco o papas cocidas.

Recomendamos

[Hamburguesas de lenteja](#)

[Receta de fritos de coliflor](#)