## Receta Korokke

## Ingredientes

Patatas: 3 (medianas)

Mantequilla: 2 cda

Sal

Harina

Panko

\*1 cualquier hierva fresca

•	Albahaca: 10 hojas *1
•	Queso: 100g *2
•	Pimienta
•	Huevo: 1
•	Aceite de girasol
•	*2 cualquier queso cremoso

## Instrucciones

- Cocer las patatas al microondas 7 min
- Pelarlas y cortarlas, poner en un bol con 2 cda de agua y cubrir con un film
- Hacer puré con las patatas, añadir la mantequilla y salpimentar al gusto
- Picar la albahaca e integrar con el puré
- Hacer bolas del tamaño de medio palmo, aplastarlas, poner un taco de queso en el medio y recubrirlo de patata haciendo una forma de disco
- Empanar la patata y freír