

BOLITAS DE de Verdura CON SALSA CURRY

🕒 60 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

Para las bolitas:

- Aceite de oliva virgen extra
- 1 bolsa de **verduras para juliana Florette**
- 1 huevo
- 50 g de harina de trigo
- 60 g de pan rallado
- Sal
- Pimienta

Para el rebozado:

- Pan rallado

Para la salsa de curry:

- 2 yogures griegos
- 3 g de curry
- Cebollino

1



Para las bolitas: saltea las verduras para juliana con un poco de aceite de oliva. Cuando estén cocinadas, **pícalas** ligeramente con la ayuda de un triturador y **resérvalas** en un bol.

2



Incorpora en el mismo el huevo, la harina de trigo, el pan rallado y salpimenta. **Mezcla** el conjunto, hasta obtener una masa homogénea.

3



Porciona la masa en bolitas de unos 30 gramos y **rebózalas** en pan rallado.

4



Fríe las bolitas de verdura en una sartén con abundante aceite de oliva **dorándolas** por todos los lados, y **reserva** en papel absorbente.

5



Para la salsa: **mezcla** en un bol el yogur griego con el curry. **Emplata** las bolitas en un bol, **acompañalas** de la salsa servida en otro más pequeño y **decora** con cebollino picado.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras para
Juliana

