

Cocina sin huevo con Harina Yolanda



Rebozado crujiente



Ingredientes

- 55 - 60% de Harina Yolanda
- 40 - 60% de Agua

Preparación



1

Agregar las cantidades de agua y Harina Yolanda necesarias

2

Mezclamos hasta formar una especie de papilla bien homogénea

3

Freír en aceite muy caliente

Truco

Mezclar 200 ml. de agua por cada 250 grs. de Harina Yolanda

Tortitas sin huevo



Ingredientes

- 55 - 60% de Harina Yolanda
- 40 - 60% de leche

Preparación



1

Agregar las cantidades de agua y Harina Yolanda necesarias

2

Mezclamos hasta formar una especie de papilla bien homogénea y muy compacta

3

En una sartén a fuego medio, vertimos la masa con un cucharón de sopa
Damos la vuelta una vez empiecen a salir pompitas

4

Cuando estén dorados, sacamos y servimos al gusto

Croquetas de calabacín



Ingredientes

- 50 gr. de harina Yolanda.
- 300 ml de leche.
- 1 Cucharada de aceite de oliva.
- Media Cebolla.
- 50 gr. de taquitos de calabacín.
- Sal, pimienta y nuez moscada.
- Pan rallado.
- 2 Cucharadas de leche y 2 cucharadas de harina Yolanda.

Preparación



- 1-** Picamos la cebolla y el calabacín y los pochamos en una sartén con aceite de oliva a fuego medio.
- 2-** Cuando comience a dorarse, añadimos la harina y vamos removiendo unos minutos hasta que cambie de color y comience a tostarse.
- 3-** Añadimos la leche y vamos removiendo hasta que comience a espesar. Salpimentamos y añadimos nuez moscada al gusto.
- 4-** Removemos y retiramos del fuego. Pasamos la masa a un cuenco, lo tapamos con papel film y dejamos enfriar un par de horas.
- 5-** Mezclamos dos cucharadas de leche con 1 cucharada de harina Yolanda.
- 6-** Vamos formando bolas con la masa, las pasamos por la mezcla de harina y leche y posteriormente por pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente hasta que comiencen a dorarse. Servimos.



Consigue más recetas en nuestra web y en Redes Sociales

www.yolanda.es

