

Peritas de patatas de tía Alia



Ingredientes:

- 3 patatas medianas
- 1 chorrito de leche
- 1 cucharadita de margarina
- 50 gr de jamón serrano picado
 - 1 huevo
 - pan rallado
- cebollino o perejil

Preparación:

Pelamos y troceamos las patatas en dados pequeños. Las hervimos en abundante agua con sal hasta que se deshagan.

Escurremos bien y le añadimos la margarina y la leche. Escachamos con un tenedor y formamos nuestro puré. Dejamos enfriar completamente.

Cogemos porciones con un tenedor grande y damos forma de bola. Hacemos con el dedo pulgar una incisión y rellenamos de jamón. Cerramos y damos forma de perita. Pasamos por pan rallado, huevo y pan rallado. Freímos en abundante aceite caliente. Escurremos en papel absorbente.

Colocamos un tronquito de perejil o cebollino imitando el rabito de la perita.

[con las zarpas en la masa](#)