Croquetas de Juan Saltarn con Salsa Pateadora

Sirve: 50 Porciones

	50 Porciones	
Ingredients	Weight	Measure

Preparación

1. Escurra los frijoles de ojitos negros.
2. Mezcle el arroz integral cocido con los frijoles y coloquelos en un tazón. Usando el accesorio de paleta, mezcle las especias. Mezcle hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.
3. Haga las croquetas con un cucharón No. 8 y colóquelas en una bandeja engrasada con el aceite de oliva.
4. Coloque las croquetas en un horno calentado a 400°F.
5. Cocine hasta que las croquetas estén doradas de un lado y deles vuelta con una espátula.
6. Cocine hasta que estén doradas del otro lado.
7. Cocine hasta que la temperatura interna alcance 165°F por 15 segundos.
8. Mezcle las salsas y los pimientos.
9. Sirva 2 cucharadas de la Salsa Pateadora sobre cada croqueta.

Notas

Consejos para servir:

Las croquetas de Juan Saltarín con Salsa Pateadora es un plato sureño delicioso. Una pequeña alteración a lo tradicional haciendo de estas croquetas un plato diferente.