



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## BOLITAS DE CIRUELA

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas LZR peladas y troceadas
- 120 gr. de harina
- 2 cucharadas de sémola
- 1 huevo
- 24 ciruelas pasas
- Un poco de azúcar y canela para espolvorear
- 100 gr. de mantequilla
- 3 cucharadas de pan rallado
- Sal



**PASO 1:** Cuece las patatas en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernas. Escúrrelas y pasa por el pasapurés. Mezcla en un bol la sémola con la harina, el huevo, el puré y sazona. Amasa bien hasta que te quede una masa fina. Forma un rollo con la masa y corta en rodajas de unos 10 cm. de grosor.

**PASO 2:** Coloca una ciruela dentro de cada rodaja y envuélvela formando una bola.

**PASO 3:** En una olla, cuece las bolitas en agua hirviendo unos 5 min. hasta que floten. Escúrrelas. Calienta la mantequilla en una sartén, dora en ella el pan rallado y reboza con éste cada bolita. Sirve con azúcar y canela espolvoreado.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/bolitas-de-ciruela>