COCINA EN CASA

Kolokithokeftedes (Grecia)

Fuente: bonviveur.es

En la cocina griega la verdura y el queso son los protagonistas de muchos platos, como en estos keftedes, croquetas con calabacín y queso feta que se preparan en sartén o al horno.

Ingredientes:

* 1 kg de calabacines
* 15 g de eneldo fresco o menta
* Cebolleta fresca
* 200 g de queso feta
* 2 huevos
* 120 g de harina
* Aceite de oliva

Preparación:

* Rallar los calabacines en el lado grueso de un rallador. Recogerlos en un colador, añadir una pizca de sal y dejar que vayan soltando el agua. Después de 30 minutos coger los calabacines y apretarlos bien con las manos para eliminar aún más líquido.
* Picar la cebolleta, partes verdes incluidas, y el eneldo (o la menta).
* En un bol reunir todos los ingredientes: los calabacines, el eneldo y la cebolleta picados, el queso desmenuzado con las manos, los huevos y la harina. Mezclar con las manos hasta conseguir una masa bien ligada. Será un poco húmeda, pero se puede añadir un poco más de harina.
* En una sartén calentar un dedo de aceite de oliva. Coger una porción de la mezcla con una cuchara mojada y dejarla en el aceite caliente. Repetir hasta llenar la sartén y freír las croquetas un par de minutos por lado. Retirar de la sartén y reservar en unas hojas de papel de cocina para que absorban el aceite en exceso.

