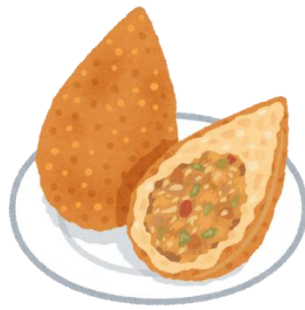


# コシーニャ



コシーニャは  
ほぐした鶏肉の具を  
ジャガイモなどを潰して作った生地で  
包んで揚げたブラジルのコロッケです



ブラジルでは大人気の料理で  
誕生日パーティなどでは  
パン屋さんに注文したりするそうです



コシーニャに似た料理で中身が鶏肉ではなく  
チーズで作ったボリーニャ・ジ・ケイジョという  
料理もあるそうです



**※乳・卵アレルギー対応で作っています**



つぶしたジャガイモと小麦粉  
オリーブオイルと豆乳を混ぜて  
加熱をしています



蒸してほぐした鶏肉と玉ねぎ  
パセリで作った具を包みます



涙のような形にするのが  
ポイント！

パン粉をまぶして  
油で揚げたら完成♪

