

# Arancinis por Felicitas Pizarro

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Huevos:** 4 Unidades

**Vino Tinto:** 1/2 Taza

**Apio:** 1 vara

**Queso atuel:** 200 grs

**Sal y Pimienta:** c/n

**Carne picada:** 150 grs

**Harina:** c/n

**Arvejas:** 1/2 Taza

**Pan Rallado:** c/n

**Risotto:** 1 Kilo

**Puré de tomates:** 1/2 Taza

## Preparación de la Receta

### Relleno

- En una sartén con aceite de oliva *saltear cebolla* y *apio* picado.
- Agregar carne picada y *saltear* 5 minutos.
- Añadir vino tinto y dejar reducir.
- Incorporar arvejas, puré de tomates y terminar de cocinar por 3 minutos hasta obtener una preparación homogénea
- Reservar y dejar enfriar.
- Tomar el risotto previamente preparado y frío
- Formar croquetas redondas grandes colocando en el interior de cada una un poco del relleno de carne y un cubo de queso atuel.
- Pasar cada croqueta por *harina*, luego por *huevo* batido con sal y pimienta, por último por pan rallado.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar* y fundir el queso del interior.
- Servir con salsa de tomates aparte.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/arancinis-para-felicitas-pizarro>