

Crocantes de Arroz

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Arroz Carnaroli: 1 Taza

Agua: 3 Tazas

Perejil: 3 cdas

Cebolla Chica: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Aceite: 1 Chorrito

Leche: 1 Taza

Queso rallado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- En una sartén con aceite, *saltear cebolla* picada y cuando esté transparente agregar **arroz** carnaroli, mezclar y *saltear* hasta sellarlo.
- Incorporar caldo y leche -calientes-, dejar cocinar a fuego suave hasta que haya absorbido todo el líquido.
- Dejarlo entibiar y condimentarlo con *perejil* picado, queso rallado, *huevo*, tapar con película de PVC y llevar al frío.
- Darle forma de disco pequeño con las manos y *dorar* en sartén con aceite caliente por ambos lados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crocantes-de-arroz>