# 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**