Croquetas de Arroz con Atún



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Aceite: c/n
Cebolla: 1 unidad
Harina: 70 Gramos
Manteca: 200 Gramos
Puerro: 3 Unidades
Atún en conserva: 300 Gramos
Crema: 250 c.c.
Leche: 250 c.c.
Pickles de cebolla: c/n
Arroz grano largo: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Dejar en remojo el **arroz** por 30 minutos y cocinar con 2 tazas de agua y sal hasta que absorba el líquido.
- Dejar enfriar y reservar.
- En sartén con un poco de *manteca* y aceite rehogar *cebolla* picada y *puerro* picado hasta ablandar.
- Agregar **atún** en conserva, mezclar y cocinar 2 minutos
- Añadir el *arroz cocido*, mezclar bien y en el centro de la sartén incorporar el resto de la *manteca*, *harina* y trabajar con cuchara de madera hasta formar un roux.
- Calentar leche y *crema* de leche hasta el primer hervor e ir agregando de a poco a la sartén mezclando hasta integrar y obtener una textura cremosa y firme.
- Dejar reposar en bowl por 30 minutos.
- Dar forma a las croquetas con las manos, pasar por *huevo* batido y *rebozar* con pan rallado.
- Freír en aceite caliente hasta *dorar*.
- Servir con *pickles* de *cebolla*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croquetas-de-arroz-con-atun