

Croquetas de arroz y Cremón



Ingredientes

Aceite: c/n Arroz cocida: 2 Tazas

Cebolla: 1 unidad Ciboulette o Perejil: a gusto

Huevo: c/n Manteca: c/n

Pan Rallado: c/n Queso Cremón: a gusto

Preparación de la Receta

- Cocinar el arroz hasta que esté al dente, colar y enfriar.
- Derretir en una sartén, la *manteca* y el aceite, rehogar la *cebolla* picada hasta que esté transparente salpimentar agregar el *perejil* bien picado
- Mezclar el *arroz cocido* y frío hacer pelotitas y en el centro agregar cubito de queso Cremón darles forma de bolitas idealmente llevar al frío.
- Pasarlas por huevo y pan rallado, freírlas o cocinarlas en el horno hasta que esté doradas

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