

Croquetas de arroz y Cremón



Ingredientes

Aceite: c/n

Cebolla: 1 unidad

Huevo: c/n

Pan Rallado: c/n

Arroz cocida: 2 Tazas

Ciboulette o Perejil: a gusto

Manteca: 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>