Fetas de cuadril con croquetas de arroz de risotto

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Vino Blanco: 100 cc
Romero: 1 Rama
Tomates cherry: 200 grs.
Tomillo: 1 Rama
Cuadril: 400 g
Ajo: 2 Dientes
Espinaca: 150 g
Aceite De Oliva: 30 cc

Croquetas

Nuez Moscada: A gusto
Yema: 1 Unidad
Queso rallado: 100 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz Carnaroli: 300 g

Guarnición II - Manzanas glaseadas

Aceite Neutro: 30 cda.

Preparación de la Receta

- Corte bifes de la carne en sentido transversal a la fibra.
- En un bowl con aceite, *ajo*, *romero* y *tomillo* marine los bifes.
- Corte los tomates al medio.
- En una sartén de teflón saltee la carne y condimente con sal.
- Agregue los tomates, el vino y las hojas de *espinaca*.

Croquetas

- Cocine el **arroz** el día anterior.
- En un bowl mezcle el *arroz* con la yema, la sal, la nuez moscada y el queso.
- Tome porciones de la preparación y forme esferas.
- Bata ligeramente los huevos con sal y pimienta.
- Pase las croquetas por el pan rallado, luego por el *huevo* batido y nuevamente -por pan rallado
- Deje reposar en la heladera antes de cocinar.
- Fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Sirva la carne con los tomates y *espinaca* en el costado de un plato, en el otro costado las croquetas.

- El *arroz* a utilizar para las croqutetas, es preferible que sea el sobrante de la cocción de un risotto.

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