

Será por recetas



Croquetas de arroz, apio y cebolla

Entrantes, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 300 grs. Arroz
- 1 Rama Perejil picado
- Harina
- 50 grs. Queso rallado
- 1 Cebolla picada
- Aceite, sal y pimienta blanca
- 2 Huevos
- 1 Apio picado

Elaboración

En una cazuela mediana, calentar un litro de agua con un chorrito de aceite. Cuando esté hirviendo agregar el arroz y cocinar durante 15 minutos hasta que esté cocido. Retirar el agua sobrante y dejar enfriar.

En otra cazuela mediana, poner aceite a calentar y rehogar a fuego suave la cebolla picada y el apio. Una vez obtenido el sofrito, agregar el arroz que tenemos reservado y mezclar.

Una vez esté fría la mezcla, colocar en un bol y mezclarla con el queso rallado, los huevos y el perejil picado. Salpimentar a gusto. Amasar ligeramente los ingredientes hasta que estén bien repartidos.

Con esta masa, armar las croquetas del tamaño preferido y enharinarlas.

En una sartén, poner aceite a calentar y freír las croquetas hasta que estén doradas por fuera. Ponerlas sobre un papel de cocina absorbente para eliminar el exceso de aceite y servir las calientes.



Autor receta de Croquetas de arroz, apio y cebolla

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012