

Será por recetas



Bolitas de arroz limonadas

Recetas de arroz, Recetas fáciles

 4 Personas

 50 Minutos

 Fácil

 Enviada el 11/07/2012

Ingredientes

- 250 g de arroz
- 4 Limones
- 1 diente de ajo
- Un puñado de perejil
- 100 g de queso parmesano
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- Sal
- Pimienta

Elaboración

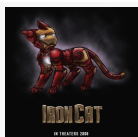
Primero pelamos el ajo y quitamos el germen central para que el ajo no tenga un sabor muy fuerte.

Seguidamente lavamos el perejil, lo secamos agitándolo y picamos junto con el ajo.

A continuación ponemos el arroz en un recipiente con agua y sal hirviendo. Cuando el arroz esté hervido lo escurrimos y dejamos que se enfríe.

Poner ahora en un bol el aceite, el zumo de un limón, sal, pimienta, la mezcla del perejil y ajo, la ralladura de limón y batimos hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

Echamos la salsa por encima del arroz, añadimos el queso, mezclamos todo muy bien para unir bien los ingredientes y hacemos bolitas del tamaño de una nuez.



Autor receta de Bolitas de arroz limonadas

IronCat

 Valoración 3/5

 32 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/07/2012