

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:29
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bolitas-de-arroz.html>

Bolitas de arroz

INGREDIENTES

200 gr. de arroz
40 gr. de mantequilla
1 cucharada de queso rallado
3 huevos 1 cucharada de pan rallado
70 gr. de queso de Burgos
Aceite
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Cocer el arroz en agua salada unos 25 minutos, colarlo y condimentarlo con queso rallado y mantequilla.

Cuando esté tibio, agregar 2 huevos enteros u dejarlo enfriar. Formar bolitas del tamaño de una mandarina.

Cortar el queso de Burgos en láminas, condimentarlas con sal y pimienta e introducirla en el centro de cada bolita.

Pasarlas por huevo batido y pan rallado y freírlas en aceite muy caliente.

Si se utiliza un aceite fuerte sin refinar, se le puede añadir la cáscara de un limón mientras se calienta, retirándola después.