

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:33
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/croquetas-de-arroz-a-la-mozarella.html>

Croquetas de arroz a la mozzarella

INGREDIENTES

400 gr. de arroz
2 huevos
1 mozzarella
1 Loncha de jamón cocido
1 taza de pan rallado
8 dl. de caldo
4 cucharadas de parmesano
1 cucharada de mantequilla
Aceite
Sal
Pimienta

PREPARACIÓN

Funde la mantequilla en una cacerola y añade el arroz y ponlo a fuego vivo durante unos minutos.

Mientras, pon a hervir el caldo con el que irás mojando poco a poco el arroz. Deja cocer 1/4 de hora hasta que reduzca el caldo hasta que el arroz quede seco.

Espolvorea el parmesano, rectifica de sal y pimienta y esparce el arroz para que se enfríe.

Pica el jamón y la mozzarella.

Cuando el arroz esté frío, añade un huevo batido, mézclalo bien y forma unas bolas del grosor de un huevo.

Haz un agujero en cada bola, introduce en él jamón y la mozzarella y vuelve a cerrarlos.

Pasa las bolas por el pan rallado y fríelas en una sartén con aceite muy caliente hasta que estén bien doradas.

Retíralas del fuego y pásalas por un papel absorbente para eliminar el aceite.

Sirve caliente.