

Croquetas de Arroz



Ingredientes

- 2 tazas de Arroz Rico cocido
- 3 huevos
- ½ taza de queso mozzarella
- ½ taza de queso parmesano
- ½ oz de queso de papa (para rellenar)
- Huevo
- Galleta
- Harina de trigo

Procedimiento

1. En un recipiente colocamos el arroz cocido, los huevos batidos, queso mozzarella, el queso parmesano y mezclamos todos los ingredientes
2. Comenzamos hacer una camita con el arroz y le colocamos un cuadro pequeño de queso de papa
3. Cerramos en forma redonda creando así una bola de arroz rellenas del queso de papa
4. Ahora empanamos pasando la bola por harina de todo uso, luego por huevo batido y finalmente por galleta molida
5. Freímos a una temperatura de 350 grados Fahrenheit de 3 a 5 minutos y listo.