## **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**

- En un recipiente colocamos el arroz cocido, los huevos batidos, queso mozzarella, el queso parmesano y mezclamos todos los ingredientes
- Comenzamos hacer una camita con el arroz y le colocamos un cuadro pequeño de queso de papa
- 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.