



<https://www.mepillasquisando.com>



## CROQUETAS DE ARROZ



RECETA BASADA EN APROVECHAMIENTO DE ANNUNZIATELLA TORI

### INGREDIENTES:

Arroz cocido.  
1 Cebolla.  
2 Dientes de Ajo.  
2 Cucharadas de Harina.  
1 Pizca de Nuez moscada.  
1 Poco de Leche.  
2 Huevos.  
Pan rallado.  
Sal y Pimienta molida.

### ELABORACIÓN:

Picamos los ajos muy pequeñitos y los freímos un poco, solo dorarlos. Añadimos el arroz cocido y lo mezclamos muy bien, reservamos. Picamos la cebolla en cuadraditos y la sofreímos, cuando cambie a transparente añadimos la harina y la tostamos un poco, a continuación añadimos la leche poco a poco hasta conseguir una bechamel más bien ligera, agregamos la nuez moscada, la pimienta y la sal, añadimos el arroz y mezclamos muy bien. Dejamos enfriar y formamos las croquetas. Para freírlas, las pasamos por haría, luego por huevo y por pan rallado. Freímos en abundante aceite, las sacamos a papel de cocina para que dejen el exceso de grasa.

<https://www.mepillasquisando.com>