



CROCANTE INFALTABLE



Porciones: 4 a 6 personas

INGREDIENTES:

- 1 funda de Arroz Real de 2 kg
- Tocino
- Queso manaba
- Maduro

PREPARACIÓN:

1. Cortar y freír el maduro.
2. Cocinar el tocino (picadito en cubitos).
3. Rayar el queso.
4. Cocinar el arroz.

Para armar nuestra croqueta abrimos una funda plástica (apta para alimentos) agregamos arroz mezclado con tocino y queso (en frío) y en el centro agregamos un cubito de maduro. Cerramos la funda de manera que podamos hacer una esfera con nuestras manos y compactamos muy bien el arroz.

TIP:

- Cocinar el arroz con dos partes de agua (es decir 1 taza de arroz y 2 tazas de agua).
- Después de freír las esferas de arroz llevar al horno por 200gr. Durante 5 minutos para que escurra el aceite y queden con la cobertura mas crujiente.

SIGUE NUESTRAS REDES