

Croquetas de Arroz con zanahoria, ajo tierno y puerro.



Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco
- 1 zanahoria rallada
- 1 cebolleta
- 3 ajos tiernos picados
- 1 puerro picado
- 1/4 de morrón
- pan rallado
- Aceite
- Sal / Pimienta / orégano
- Una pizca de pimentón



Preparación:

En una cacerola con aceite, sal y pimienta, agregar el arroz y cocinarlo a fuego alto hasta que rompa el hervor, luego bajar a fuego medio, medio bajo hasta lograr el punto de cocción deseado. Para hacer las croquetas, es conveniente que esté pasado de su punto de cocción para que esté mas blando y pegajoso. Una vez listo probar que contenga el sabor que se busca, sino se puede agregar sal, pimienta, una pizca de pimentón y orégano.

Mientras, en una sartén aparte, sofreír la cebolleta y el puerro picado. Una vez doradas, incluir la zanahoria en dados pequeños y los ajos tiernos cortados en tiras pequeñas. Cuando se haya hcho un poco, mezclar con el arroz y revolver.

Hacer las bolitas de arroz y pasarlas por el pan rallado. Volver a presionarlas y volver a pasarlas por el pan rallado. Repetir este procedimiento varias veces con cada croqueta.

Finalmente, freírlas en una sartén. Ir moviéndolas para evitar que se peguen.

Cuando estén doradas, están listas!