



BOLITAS DE ARROZ

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 1 bolsa de arroz instantáneo
- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- 1 pizca de sal
- Pimienta
- 1 taza de pan molido
- Espinaca
- La clara de dos huevos
- Bistec o pollo, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, me encantan estas bolitas porque son llevadoras y además si tenemos recalentado de la semana se puede poner como relleno.

Primero hacemos el arroz, con una taza de agua hirviendo y la sal. Aun caliente pasamos a un bowlings y le agregamos una cucharada de Margarina con sal La Villita. Revolvemos muy bien y agregamos un poquito de pimienta. Para que queden como bolitas ponemos 50 gramos de pan molido y mezclamos de nuevo.

Vamos a separar la mitad del arroz. Con una mitad vamos a hacer bolitas sencillas, solo son el relleno que queramos, puede ser bistec o pollo, todo esto sin freír y dejando enfriar en el refrigerador.

La otra mitad la vamos a empanizar, tomamos un poco del arroz en nuestras manos y hacemos una bolita, pasamos por un poco de clara de huevo y luego cubrimos con pan molido. Estas bolitas las vamos a freír con el resto de la margarina y cuando estén doradas las sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.

Servimos todo junto y para darle ese toque infantil, tomamos un poco de espinaca y hacemos los ojos y las bocas.

Acompaña con queso manchego, amiga, no te arrepentirás.

¡Buen provecho!