



CROQUETAS DE ARROZ

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 190 gramos de Margarina con sal La Villita
- 1/2 taza de queso mozzarella La Villita
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de champiñones
- 4 cucharadas de cebolla finamente picada
- 1 taza de arroz arborio?
- 1 hoja de laurel?
- 3 tazas de caldo de pollo?
- Sal y pimienta
- 1 taza de pan para empanizar
- 2 piezas de huevo?
- 1 taza de puré de tomate o salsa para espagueti
- 1 cucharadita de orégano

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta es una receta que dejará a todos boquiabiertos. Arroz y queso mozzarella La Villita, ¡excelente idea!

Primero vamos a cocinar los champiñones hasta que queden suaves con un poquito de Margarina con sal La Villita. Reservamos.

Ahora, cocinamos la cebolla y agregamos el arroz con el laurel. Freímos en el aceite de oliva hasta que cambie de color. Agregamos el caldo de pollo y dejamos que se evapore. Ponemos 2 cucharas de Margarina con sal La Villita al arroz, también ponemos el queso mozzarella La Villita y cortamos los champiñones en trocitos y agregamos a la mezcla. Salpimentamos y dejamos enfriar.

Ahora vamos a hacer las croquetas. Tomamos el arroz con una cuchara y hacemos bolitas, luego las pasamos por harina, huevo y pan molido. Debe quedar gruesa la capa.

Calentamos en una olla con Margarina sin sal La Villita a fuego alto y freímos las croquetas.

Para servir, les ponemos puré de tomate caliente y un poquito de orégano.

¡Buen provecho!