



CROQUETAS DE ARROZ Y QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 60 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 1 taza de arroz
- Queso manchego La Villita
- 2 piezas de huevo
- 1 taza de avena molida
- 1/4 taza de cilantro
- 1/4 de cebolla picada
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1/4 taza de aceite
- Ajo picado al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Deleita el paladar de tu familia con unas deliciosas croquetas de arroz con queso manchego La Villita.

Lava el arroz, escúrrelo y ponlo a cocer por 15 minutos o hasta que esté suave. Pon en un tazón los huevos, cebolla y ajo. Incorpora el arroz, el queso, la avena y el cilantro; aumenta sabor con sal y pimienta. Mezcla hasta obtener una textura compacta y manejable.

Forma pequeñas croquetas con tus manos y cocínalas en un sartén con el aceite caliente, hasta que doren. Déjalas enfriar y sírvelas acompañadas de una ensalada.

 LaVillitaMX  @LaVillita