

Croquetas de arroz

Ingredientes

- 2 tazas de arroz blanco cocido
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 huevo batido
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 cucharadas de leche
- 1 taza de polvo de galletas o pan tostado

Direcciones

- Al arroz cocido añádale el huevo, la pimienta, sal, perejil, y leche.
- Forme las croquetas y espolvoréelas con el polvo de galletas.
- Fríalas en manteca caliente y abundante y escúrralas sobre papel absorbente.
- Puede usarse queso en lugar de perejil.

