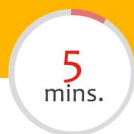
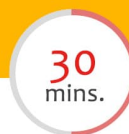




## Bolitas de Arroz



Preparación



Cocción



Porciones



Dificultad

### Ingredientes

- 2 Cocos
- 2 Libras de Arroz Roa
- 2 Cucharadas de azúcar.
- 2 Cucharaditas de sal

### Preparación

- 1 Parta el coco en trozos pequeños, dejándole la parte café y licúelo con dos tazas de agua tibia.
- 2 Cuélelo y exprímalo con la mano hasta que quede casi seco y el agua blanca.
- 3 Ponga esta leche en un caldero y déjelo hervir hasta que el agua se evapore y quede solo el aceite y unos granitos negros que se llaman titote.
- 4 Al coco rallado agréguele otras 4 tazas de agua, vuélvalo a exprimir y ponga esa agua donde está el aceite y el titote, agregándole el arroz y déjelo secar de la manera tradicional echándole el azúcar y la sal.



El Señor Arroz de los Señores

Arroz ROA © 2017. Todos los derechos reservados