

Croquetas de Arroz y Puré de Papas

Ingredientes:

1 taza de arroz cocido (el que quedo de ayer es perfecto).

1 taza de pure de papas (también puede ser de otro día).

1 huevo.

¼ de taza de harina.

¼ taza de leche.

1 cucharadita de fermento para tortas.

Aceite suficiente para freír.

Sal y Pimienta al gusto.

Opcional ¼ taza de queso parmesano.

Preparación:

Paso 1: Con un tenedor soltar el arroz. Luego en un refractario colocar el arroz y el puré de papas y mezclar bien los dos.

Paso 2: Añadir el huevo y la leche para volver a mezclar y que quede una masa homogénea.

Paso 3: Poner a calentar el aceite.

Paso 4: Por último, agregar la harina, queso (sí lo va a usar) y el fermento revolviendo muy bien. Si es necesario se le puede añadir mas harina para que el punto de la masa sea suficientemente consistente para hacer las croquetas.

Paso 5: Con dos cucharas hacer las croquetas o si las prefieres redondas con la cuchara de helados. De una vez al aceite. Lo único que queremos es que se cocine el huevo y el poco de harina así que cuando estén doraditas sacarla y que escuran en papel de cocina.

Yo las sirvo con salsa agridulce picante o también con ají casero.

