Bolitas de arroz

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Vuélvete loco con estas fantásticas bolitas de arroz, atún, cebolleta y perejil que haremos fritas. Un crujiente rebozado y un interior ¡más que jugoso!

Ingredientes para 4 personas :

- - 2 vasos de arroz blanco
- - 4 vasos de agua
- - 2 latas de atún en aceite
- - 2 cebolletas
- - 1 diente de ajo
- - Aceite de oliva
- - Perejil fresco
- - Aceite para freír - Sal
- Para el rebozado:
- - Huevo batido
- - Harina - Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Necesitamos tener el arroz cocido para hacer estas bolitas de arroz, por lo que empezaremos la receta poniendo en una cazuela un poquito de aceite de oliva a calentar. Cuando esté caliente, añadimos el ajo pelado y cortado a la mitad para que aromatice el arroz con el que haremos las bolitas de arroz. Cuando empiece a estar dorado, lo retiramos y en ese aceite, sofreímos el arroz.

Paso 2

Después de un par de minutos, añadimos el agua, sazonamos, tapamos con la tapadera y dejamos que el arroz se cueza unos 15 minutos (sin destapar, los 10 primeros minutos a fuego alto y el resto a fuego lento). Mientras

el arroz se hace, preparamos el resto de los ingredientes de nuestras bolitas de arroz y en un bol, ponemos el atún desmigado y escurrido y las cebolletas picadas en brunoise. Agregamos una ramita de perejil picado fino, sazonamos, mezclamos y reservamos.

Paso 3

Pasado el tiempo del arroz, lo retiramos del fuego y dejamos que repose unos minutos antes de añadirlo al bol con el resto de los ingredientes de las bolitas de arroz. Mezclamos y con una cuchara, comenzamos a dar forma nuestras bolitas de arroz para seguidamente, pasarlas por la harina, el huevo batido y el pan rallado. Freímos las bolitas de arroz en una sartén con abundante aceite caliente y cuando estén doradas, retiramos y servimos calientes.