

Waly



cacerola



agua

200 gramos arroz



escurridor



leche



un pellizco de sal



100 gramos azúcar

media corteza de limón



fuelle con el arroz con leche



rebozado de huevo batido y pan rallado



sartén y aceite para la fritura

Croquetas de arroz

Creaciones Eva



CROQUETAS DE ARROZ

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptor.

RECETA

CACEROLA. - ARROZ. - AGUA.—Pondremos a la lumbre una cacerola con 200 gramos de arroz y agua que lo cubra. Cuando rompa a hervir, dejaremos que cueza a fuego moderado durante 5 minutos.

LECHE HERVIDA. - SAL. - AZÚCAR.—Luego, pasaremos el arroz a un escurridor, lo pondremos un poco al chorro del agua y, después de escurrido, lo volveremos a la cazuela. A continuación, vertemos sobre el arroz 1 litro de leche hirviendo y añadiremos un pellizco de sal, 100 gramos de azúcar, media corteza de limón y un poco de canela en rama. Luego, dejaremos hervir lentamente hasta que la leche se consuma.

FUENTE.—Después vaciaremos la cazuela sobre una fuente plana, espolvorearemos su contenido con azúcar y canela mezcladas y lo dejaremos enfriar. Así tendremos ya el **ARROZ CON LECHE.**

PAN RALLADO. - HUEVO BATIDO.—A continuación, iremos cogiendo con una cuchara porciones de arroz y haremos croquetas que rebozaremos primero con pan rallado, luego con huevo batido y finalmente, otra vez con pan rallado.

SARTÉN. - ACEITE.—Freiremos las croquetas en una sartén con aceite. Luego, a medida que se frían, las iremos depositando en una bandeja o fuente, y las espolvorearemos de azúcar fino y canela.

PRESENTACIÓN.—Sin que pase más tiempo, las serviremos en la misma fuente y en caliente.