



## Croquetas de Arroz

### Description

These croquettes are simply delicious and very easy to make. Perfect for starters or as party food. Rice, corn and another cereals are always present in Latin- American cuisine.

### Croquetas de Arroz or Rice Croquettes (English version below)

#### Ingredientes

- 200 gramos de arroz blanco cocinado.
- 50 gramos de queso campesino, feta o mozzarella.
- Huevos de codorniz cocinados para rellenar (Opcional).
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 3 cucharadas de harina de trigo.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aceite suficiente para freír.

#### Preparacion

1. En una procesadora de alimentos se tritura el arroz junto con el queso, aceite de oilva, sal y pimienta al gusto, hasta que quede una masa suave y cremosa.
2. Se coloca harina en un plato y se engrasa un poco una cuchara y las manos para poder manipular la masa.
3. Se toma una cucharada de la masa y se hacen pequeñas palitos y luego se pasan por la harina o se pueden rellenar con huevos de codorniz como muestra las fotos.
4. En un sartén se precalienta el aceite a fuego medio-alto y luego se procede a freír en grupos de 5 o 6 al mismo tiempo.
5. A medida que doren se les va dando la vuelta cuidadosamente hasta que queden uniformemente cocinadas.
6. Se sacan a escurrir en plato con papel de cocina.

**Nota:** Se pueden servir con salsa agria o aji (de cilantro y cebolla), o cualquier otra salsa picante.

### Rice Croquettes (English version below)

#### Ingredients

- 200 grams of white cooked rice.
- 50 grams of feta cheese or mozzarella.
- Quail eggs cooked for filling (Optional).
- 3 tablespoons flour.

- Salt and pepper to taste.
- Enough oil to fry.

### Preparation

1. In a food processor grind the rice with the cheese, olive oil, salt and pepper to taste, until a smooth and creamy mass.
2. Place flour on a plate and use a little greasy spoon and hands to manipulate the masses.
3. Take a tablespoon of the dough and make small sticks and then go through the flour, or it can be filled with quail eggs as shown in the photos.
4. In a skillet, preheat the oil over medium-high and then proceed to fry in groups of 5 or 6 at a time.
5. As they go golden brown turn carefully until they are evenly cooked.
6. Take out to drain on a plate with paper towels.