

Bocaditos de Arroz Rico



Ingredientes

- 1 taza de Arroz Rico cocido
- 1 cebolla picada
- 1 pimienta
- 3 huevos
- 5 cucharadas de harina
- 1 cucharada de perejil picado
- ½ taza de queso rallado
- Aceite de Oliva, sal y pimienta a gusto

Procedimiento

1. Primero vierte la cebolla y el pimienta en un envase hondo con un toque de perejil, sal y pimienta. Mezclar todos los ingredientes en 1 taza de Arroz Rico. Añadir ½ taza de queso rallado, 5 cucharadas de Harina y 3 huevos. Mezclar todos los ingredientes. Freír de a cucharadas en sartén bien caliente con aceite de oliva por ambos lados. Retirar sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.