BOLITAS DE ARROZ

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

Descripción:

Las pusé de acompañamiento para los higaditos con tomate.

Ingredientes para 4 personas :

- Sobras de arroz
- queso rallado,
- pan rallado
- 1 huevo
- ajo en polvo
- aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pone en un bol el arroz, se echa queso rallado, el pan rallado, el ajo en polvo y el aceite muy poca. Se mezcla todo bien y se empieza a hacer bolita con las manos, se van poniendo en una fuente de horno, cuando esten todas se untan con el huevo batido y se meten en el horno, hasta que se vean doraditas. 180ºC.