

CROQUETAS DE ARROZ.

Ingredientes:

Un puñado de arroz redondo por personas

Semillas de sésamo.

Aceite, sal y especias al gusto.

Preparación:

Se cuece el arroz en agua y sal, doble de agua que de arroz unos 20 minutos.

Se tuesta el sésamo y se mezcla con el arroz que se ha dejado reposar un rato.

Se preparan bolas y se doran al horno o se fríen con muy poquito aceite

Se acompañan con mahonesa o con cualquier salsa al gusto .También se puede complementar con verduras en el relleno.