



Marranitas de Arroz

Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido.
- 4 salchichas
- 1 cucharada de aceite Diana
- 2 huevos
- ½ taza de queso parmesano
- 2 tajadas de jamón
- 4 aceitunas
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corta una de las salchichas en rodajas y resérvala para la decoración. Pica finamente el resto de las salchichas. Calienta el aceite Diana en una olla a fuego medio y sofríe las salchichas picadas por 5 minutos.
2. Aparte, mezcla el arroz Diana Vitamor con los huevos, el queso parmesano y las salchichas picadas. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
3. Forma bolitas con la mezcla de arroz y distribúyelas en una placa para hornear.
4. Dóralas de 15 a 20 minutos en el horno precalentado a 350 °F (180 °C). Retira las bolitas del horno y procede a decorarlas.
5. Corta el jamón en triángulos para formar las orejas. Haz dos orificios en las rodajas de salchichas para lograr el hocico y utiliza las aceitunas para hacer los ojos y la boca.
6. Ayúdate con trocitos de pasta para insertarlas y darle forma a la cara de las marranitas.
7. Sirve las croquetas.

¡Buen provecho!



Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.