



## Croquetas de Arroz con Alioli

### Ingredientes (para 4 personas)

#### Para las croquetas

- 4 tazas de arroz Diana Vitamor
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 4 huevos
- 250g de jamón cortado en cubos
- 250g de queso mozzarella cortado en cubos
- 1 taza de miga de pan
- Aceite para freír

#### Para el alioli

- 1 taza de mayonesa
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de paprika dulce



### Preparación

#### Para las croquetas

Mezcla el arroz Diana Vitamor previamente cocinado y a temperatura ambiente con el queso parmesano rallado y los huevos batidos hasta formar una masa húmeda, pero que se deje trabajar con facilidad. Forma una bolita mediana de masa y rellénala con un cubo de jamón y otro de queso mozzarella. Cierra la bolita con la palma de la mano y pasala por la miga de pan. Repite este procedimiento con el resto de la masa de arroz. Calienta abundante aceite y free las croquetas de arroz por tandas hasta que tomen un color dorado y estén crocantes por fuera. Escurrelas sobre papel absorbente.

#### Para el alioli

Mezcla todos los ingredientes del alioli hasta lograr una salsa homogénea. Sirve las croquetas de arroz con el alioli.

¡Buen Provecho!

**Inspirate todos los días.**  
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.