



## Osito de Arroz con Crocantes

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocinado
- Aceite Diana
- 2 papas pastusas
- 1 plátano verde
- Aceitunas negras
- 4 cucharadas de cebollín



### Preparación

1. Ralla las papas y el plátano, Calienta aceite en una olla a fuego medio-alto y fríe por tandas las papas y el plátano hasta que estén crocantes. Escúrrelos sobre un papel absorbente.
2. Para hacer los ositos, humedece ligeramente el arroz Diana Vitamor y caliéntalo en una olla a fuego medio por 3 minutos.
3. Rellena moldecitos refractarios con el arroz y haz tres bolitas para hacer la cara y las orejas.
4. Cubre el cuerpo del osito con la mezcla de viruta de papa y plátano verde.
5. Decora los ojos y la boca del osito con recortes de aceituna negra.
6. Sirve de manera tradicional, mezcla la viruta de papa y plátano con el arroz tibio.
7. Incorpora el cebollín y sirve de inmediato para disfrutar de la textura crocante de esta receta.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.