



Buñuelos De Arroz Con Coco Rellenos de Chicharrón

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Coco
- 1 taza de chicharrones
- 2 tazas de queso costeño
- 2 tazas de agua
- 2 huevos
- Aceite Diana con Vitaminas
- 1 ½ cucharadas de panela
- Sal
- Pimienta
- Salsa Picante
- 1 taza de suero costeño
- ½ taza de harina



Preparación

- Calienta el agua del arroz con 1 cda de aceite
- Agregar un poco de sal y panela
- Cuando vaya a hervir agrega el arroz Diana Coco
- Deja que se evapore todo el agua
- Baja el fuego
- Tapa y deja cocinar hasta que el arroz esté a punto
- Cuando esté frío mézclalo con el queso rallado, los dos huevos, la sal, la pimienta, la harina y revuelve bien.
- Cuando tengas una masa bien mezclada toma un poco, hunde el centro formando un recipiente.
- Llena con un poco de chicharrón y cierra el buñuelo.
- Repite
- Mezcla el suero con salsa picante.
- Calienta abundante aceite
- Fríe los buñuelos hasta que estén dorados
- Sirve y disfruta

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.