

# Bolas de huevo y arroz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bolas-de-huevo-y-arroz>

## Preparación

Saltear salchichas en una sartén grande a fuego medio de 3 a 4 minutos o hasta que estén crujientes. Agregue la cebolla, el apio y el pimiento y saltear 3-4 minutos o hasta que las verduras estén tiernas. Retire del fuego. Agregue el arroz, la salsa worcester, el condimento para carne y la mostaza en polvo. Dejar enfriar 30 minutos. Agregue 2 huevos grandes y pan rallado. Presione suavemente la mezcla de arroz uniformemente alrededor de los huevos duros para cubrir, con las manos mojadas. Vierta aceite en una olla profunda y calentar a fuego medio. Freír los huevos, en 3 lotes, a 3 minutos o hasta que estén doradas, dando vuelta a menudo. Escurrir sobre una rejilla sobre toallas de papel.

## Ingredientes

- 1 taza/s Salchicha (chorizo) ahumada desmenuzada (retirarles la piel)
- 1/4 taza/s Cebolla morada picada
- 1/4 taza/s Apio picado
- 1/4 taza/s Pimiento picado
- 2-1/2 taza/s Arroz Jazmín cocido
- 1 cucharada/s Salsa Worcester
- 1 cucharadita/s Condimentos para carne
- 1/4 cucharadita/s Mostaza en polvo
- 2 Huevos grandes
- 1/4 taza/s Pan rallado
- 6 Huevos duros
- 1 poco Aceite vegetal

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

