

Croquetas de arroz y banana



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/croquetas-de-arroz-y-banana>

Preparación

Cocinar el arroz como indica el paquete. Una cocido, colocar en un recipiente el arroz con una banana madura y, con la ayuda de un tenedor, aplastar bien para que la banana se haga trocitos muy pequeños y se integre totalmente con el arroz. Dejar reposar la masa unos 30 minutos en la heladera. Pasado este tiempo, con la ayuda de una cuchara, hacer bolitas tipo albóndigas, compactando bien para que la masa quede perfecta. Preparar un plato con pan rallado, y pasar cada una por el pan. En una cacerola, poner abundante aceite y, cuando esté caliente, añadir las croquetas una a una para que se vayan haciendo. Una vez que estén doradas por todas las partes, retirarlas y colocarlas sobre un papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Disfrute con unas buenas milanesas! Fuente; recetin.com



Ingredientes

- ✓ 1 taza/s Arroz
- ✓ 1 Banana madura
- ✓ 1 poco Aceite vegetal para freír
- ✓ 1 poco Pan rallado
- ✓ 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Guarniciones, Agridulce