

Receta de Arancini para 4 personas (salen unos 10 de tamaño medio)

250 GR arroz bomba

Parmigiano en polvo o para rallar

Azafrán

Aceite

Carne Picada

Lata de guisantes

Tomate frito de calidad

Queso semicurado o al gusto

Pan rallado

Huevo

Especias al gusto

Sal



Preparación del arroz: un día previo, en una sartén alta un chorrito de aceite, echaremos el arroz previamente lavado cuando el aceite esté caliente, y se le va añadiendo agua, sal, y azafrán para que coja color. Una vez que esté en su punto lo reservamos en un recipiente y le rallamos o le echamos queso rallado muy fino, yo use parmigiano. (El queso va a ayudar a ligar el arroz)

Relleno: sofreír ajito, la carne picada con los guisantes, un poquito de tomate frito y sazonar a gusto.

Crear el Arancini: cogemos un puñado de arroz y lo ponemos en la mano y lo aplastaremos un poco, crearemos un hueco al centro haciendo la forma de nido con la mano, allí pondremos una cuchara del relleno de carne y un taquito pequeño de queso. Cerramos el puño, le imprimiremos fuerza para que selle bien, si vemos alguna grieta poner un poquito de arroz a modo de parche.

Lo echaremos en huevo y pan rallado, si alguno os sella mal podéis pasarlo al comienzo por harina.

Freír en cacerola o sartén muy alta con abundante aceite que le cubra, el aceite a medio alto gas, no alto del todo pues se quema....

¡Y a comer!