

Taller de Cocina Marroquí

Recetas del 14 de Febrero de 2009

CROQUETAS DE ARROZ

Ingredientes (para 40 croquetas)

Medio kilo de arroz
Un limón
400 grs Leche Condensada
10 obleas de pasta brick
Agua de azahar
Canela
Miel
200 gr. de almendra tostada picada
Aceite

Preparación del arroz

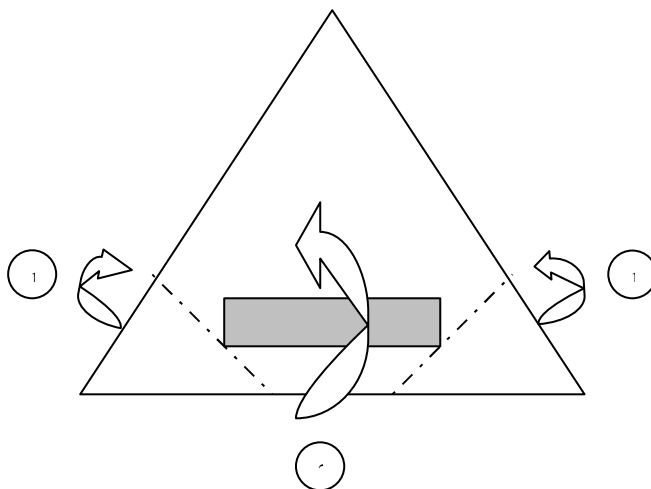
En una olla se pone a hervir dos litros de agua con la cáscara de un limón durante 10 minutos. Se añade el arroz y dos cucharadas canela y se cuece hasta que el arroz esté bien blando (pasado).

Se quita el agua y la cáscara de limón dejando solo el arroz en la olla a fuego lento. Se añade la leche condensada, dos cucharadas de agua de azahar y se remueve continuamente hasta que el arroz con la leche condensada quede hecho una pasta, casi seco. No dejar de remover para que no se pegue.

Preparación de los rollitos

Se cortan las 10 obleas de brick en cuatro partes. Los cuartos de obleas se deben untar con aceite antes de rellenarlos de arroz

Se pone una cucharada de arroz sobre la oblea untada con aceite. La oblea se pliega sobre el arroz en forma de sobre y se hace un rollito que envuelve el arroz para que no se salga (ver video).



Se colocan los rollitos en la bandeja del horno precalentado a 180 °C y se hornean hasta que se doren.

Se tuestan las almendras en el horno, se pican muy finas, y se ponen en un plato.

En otro plato se pone miel y dos o tres cucharadas de agua de azahar. Si hace falta se calienta un poco para la miel quede bien líquida.
Se remojan los rollitos en la miel y se rebozan en las almendras picadas (ver video).