

## ENTRADAS

# ARANCINIS RELLENOS DE ATUN Y QUESO



### Ingredientes:

- 3 tazas de arroz graneado cocido
- 80 gr de queso rallado
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta limón
- Aceite oliva
- 1/2 cebolla
- 1/4 de pimentón
- 1 zanahoria
- 200 gr de atún
- 150 gr de queso chanco o gauda
- Harina
- Polenta
- Aceite neutro

### Preparación

- Poner en un Bowl 3 tazas de arroz graneado cocido + 80 g de queso rallado + 1 huevo + sal + pimienta + pimienta limón + los aliños que más te gusten. Mezclar con cuidado para no moler los granos de arroz y reservar.
- En un sartén con Aceite De Oliva, agregar 1/2 cebolla +1/4 de pimentón +1 zanahoria pequeña todo en cubitos + sal + pimienta + pimienta limón + los alimentos que más te gusten.



- Cocinar hasta que la cebolla esté transparente y agregar 200 g de atún en lata drenado (sin el líquido) mezclar bien y sacar del fuego. Agregar 150 g de queso chanco o gauda o el que más te guste picado chico, mezclar. Enfriar antes de rellenar los arancini.
- ¡Si tienes guantes, úsalos! Es más fácil armar tus bolas. Con un poco de aceite en las Manos o guantes poner arroz, aplastar levemente y hacer un espacio en el centro, rellenar con una cucharada del relleno y con las dos manos armar una bola cubierta por todos lados con el arroz.
- Apretar bien para que quede lo más compacta posible. Las puedes refrigerar o congelar en este punto para hacerlas más tarde (congeladas duran meses y las puedes freír sin descongelar).
- Puedes hacerlas grandes o pequeñas, tú decides el tamaño. Pasar las bolas por Harina luego por huevo batido y terminar con polenta o harina de maíz (para arepas).
- Freír en aceite caliente neutro a fuego medio, para que se doren de a poco (y no “se arrebaten”) y pueda derretirse el queso en el interior. Puedes rellenar solo con queso o con lo que quieras las bolas de arroz.

