



## CROQUETAS DE ARROZ Y JAMÓN

MERIENDA

185

🕒 35 minutos - PORCIONES: 🍴🍴

### INGREDIENTES

- 80 g de arroz
- 300 ml de salsa bechamel espesa
- 100 g de jamón curado sin grasa
- 80 g de pan molido
- 2 huevos
- Sal y pimienta al gusto

### PROCEDIMIENTO

- 1 Cocinar** el arroz en agua hirviendo y escurrir. Cortar el jamón en trozos muy pequeños.
- 2 Calentar** ligeramente la salsa bechamel.
- 3 Mezclar** el arroz, la bechamel y el jamón. Colocar en una cazuela y enfriar en la nevera.
- 4 Una vez** que la masa esté fría, hacer bolas y cubrirlas con huevo y pan molido. Finalmente, freírlas.

