



CUADROS DE ARROZ FRITO 8 Porciones

Ingredientes:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de arroz cocido
- $\frac{3}{4}$ taza de harina de trigo
- 2 huevos ligeramente batidos
- 1 taza de empanizador
- Aceite para freír, el necesario
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 cucharada de canela molida

Método de Preparación

1. Calienta los dos tipos de leche y agrega el arroz; deja cocinar a fuego medio hasta que el arroz este espeso. Retira del fuego y extiende en una charola, deja enfriar por completo y refrigera por 1 hora o hasta que este firme. Con ayuda de un cuchillo corta cuadros de arroz; pásalos por la harina, después por el huevo y por ultimo por el empanizador.
2. Fríelos con un poco de aceite caliente hasta que doren ligeramente. Retírales el exceso de grasa con papel absorbente y revuélcalos por el azúcar y la canela previamente mezclados.
3. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 min.
Tiempo de Refrigeración: 1 hora.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****