



# TORREJAS DE ARROZ



## INGREDIENTES:

- 2 tazas de arroz cocido (frío)
- 2 huevos
- 3 cucharadas de queso rallado
- 2 cucharadas de harina
- 1 cucharada de perejil picado (opcional)
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de aceite (solo para pincelar la sartén)

## PREPARACIÓN

- En un bowl, mezclar el arroz, los huevos, el queso, la harina y los condimentos.
- Integrar hasta lograr una mezcla húmeda pero firme.
- Calentar la sartén antiadherente a fuego medio y pincelar con apenas aceite.
- Formar las torrejas con una cuchara y aplastarlas suavemente en la sartén.
- Cocinar 3-4 minutos por lado, hasta que estén doradas y crocantes por fuera.
- Retirar y servir calientes.