



## Bolas de dragón

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 2.5 Taza(s) de Arroz
- 200 g de Carne picada
- 2 Ud. de Ajo
- 1 Cucharadita(s) de Jengibre
- 1.5 Cucharadita(s) de Curry
- 3 Cucharada(s) de Pan rallado, fino
- Pan rallado, grueso
- Salsa agridulce
- Salsa de soja
- 1 Ud. de Huevo

### Preparación

Paso 1 - Preparar el relleno

En un cuenco mezclamos la carne picada, el ajo, el jengibre, el curry, el pan rallado fino, un chorrito salsa de soja y otro de salsa agridulce. Lo salamos al gusto y mezclamos bien con las manos para transmitir nuestra energía a los alimentos. Ahora confeccionamos albondiguillas de una medida no demasiado grande.

Paso 2 - Freír las albóndigas

En una paella con abundante aceite freiremos las albóndigas. Reservaremos el aceite para luego reutilizarlo.

Paso 3 - Confeccionar las bolas de arroz

Para hacer las bolas yo he cocinado el arroz al vapor, porque así es mucho más fácil que el arroz se pegue. Si no tenéis vaporera podéis cocinar el arroz como si fuerais a hacer sushi o procurando que quede un poco pastoso. Para hacer las bolas cogeremos un poquito de arroz y nos lo colocaremos en la palma de la mano. Ahora añadimos una albóndiga untada en salsa agridulce y encima de ella colocamos mas arroz. Le daremos forma redonda procurando que queden bien compacta, para que no se desmonte al freírla. Iremos confeccionando una a una todas las bolas.

Paso 4 - Rebozar y freír las bolas

Una vez hechas las bolas de arroz batiremos un huevo, untaremos las bolas con el huevo y las rebozaremos con cuidado. En la misma paella donde hemos frito las albóndigas iremos friendo las bolas hasta que estén bien doradas. Procurad que el aceite este muy caliente y buen provecho!



## Recetus - Bolas de dragón

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

*Nota: Yo he utilizado un tipo de rebozado coreano pero podéis usar pan rallado grueso normal.*