

HAMBURGUESAS DE ARROZ

- 150gr de arroz
- 500ml de agua
- 1 bolsa de espinacas frescas
- 2 huevos
- 5 tomates
- Queso rallado, sal, aceite, ajo, pan rallado

Picar dos puñados de espinacas. Pelar y cortar los tomates en dados. Batir los huevos y mezclar con el queso rallado. Reservar todo. Calentar medio litro de agua, cuando este hirviendo añadimos, sal, y aceite, y el arroz, 14min (depende de la marca). Escurrir el agua. En una sartén mediana, con un nada de aceite, saltear las espinacas con sal y ajo, cuando estén añadir el arroz, mezclar bien. Después agregar los huevos batidos, con el queso rallado, mezclar todo bien hasta que se funda el queso y quede una masa unida. Retira del fuego.

En una sartén pequeña con un chirrín de aceite, añadir los dados de tomate, sal y ajo. Dejarlo hasta que se poche bien, y luego a la batidora.

Formar hamburguesas con el arroz, con la ayuda de un molde, prensar bien para que no se deshagan. Empanarlas y freírlas en una sartén hasta que estén doraditas.

Montar el plato con un par de cucharadas de tomate en el fondo, la hamburguesa encima, y un par de espinacas para decorar.

Opcionalmente añadir un poquito de queso parmesano.

Nota: si no tenemos molde, también podemos hacer bolas, como si fuesen albóndigas.