

Arroz con canela

Ingredientes:

| | | |
|-----------------------|---------------|-------------------------|
| | 250 gr | Arroz |
| | 400 ml | Caldo de carne |
| Canela molida | | |
| | 125 gr | Carne de res picada |
| | 3 cucharada/s | Mantequilla |
| Pimienta negra molida | | |
| | 2 cucharada/s | Queso parmesano rallado |
| | 1 rama/s | Romero picado |

Elaboración:

Caliente en una sartén grande y honda 2 cucharadas de mantequilla. Añada el romero y la carne y sofría, revolviendo, hasta que dore por todos lados. Condimente con una pizca de canela y de pimienta.

Agregue el arroz, déjelo tostar durante 2 minutos, revolviendo constantemente. Añada, poco a poco, el caldo hirviendo, revolviendo, y cocine durante 20 minutos.

Retire el recipiente del fuego, agregue el resto de la mantequilla y el queso. Espolvoree con una poco de canela en polvo, revuelva bien y sirva caliente.