

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.