

Arroz relleno

Ingredientes:

Elaboración

2 dientes Ajos
400 gr Arroz

Sal

Relleno

300 gr Carne picada 1/2 cerdo y 1/2 ternera
2 Cebollas
1 Pimiento de lata

Queso rallado

2 cucharada/s Salsa tomate

Elaboración:

Se doran los dientes de ajo en aceite, se rehogan bien el arroz y cuando esté, se le añade agua y sal y lo dejamos hacer.

A parte, hacemos un sofrito con la cebolla y añadimos la carne picada y el pimiento troceado junto con la salsa de tomate (como una salsa Boloñesa).

Engrasamos un molde y ponemos la mitad del arroz, el relleno y cubrimos con otra capa de arroz.

Espolvoreamos con queso rallado y ponemos unas bolinas de mantequilla y al horno a gratinar.

También se puede hacer de relleno: Bonito con tomate.