

Arroz con canela

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

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.