

Arroz relleno

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

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.