

Arroz con canela

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

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 pizca de canela en polvo, revuelva bien y sirva caliente.