

Arroz relleno

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

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.