

Receta de Pastel De Arroz Con Hierbas Provenzales

21 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de arroz, esta vez es al horno y con hierbas provenzales, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Arroz de grano corto (una taza por persona)
- Caldo de Pollo (dos tazas por cada una de arroz aprox.)
- Puerro (uno)
- Ralladura de un limón
- Queso mozzarella
- Hierbas provenzales
- Tomates secos
- Aceite de oliva
- Pimienta negra

Modo de Preparación

1. En una cacerola con un poco de aceite de oliva, rehogar el puerro y a continuación echar el arroz, remover unos minutos y echar el caldo de pollo y dejar cocer unos 20 minutos
2. Añadir el queso mozzarella, las hierbas provenzales, la ralladura de limón, sal, pimienta negra y mezclar todo con el arroz
3. Poner el arroz en un molde untado de aceite y meter al horno precalentado a 180 Grados, durante media hora aproximadamente, o hasta que esté dorado
4. Servir con unos tomatitos secos hidratados con aceite de oliva
5. Si queréis podéis añadir algún tipo de verdura como espárragos o alcachofas