

Receta de Pastel de Arroz Basmati

14 Abr 2016



Buenos días a tod@s, ya sabemos que el arroz es uno de los platos que más gusta a los niñ@s pero también a los mayores, por eso para hoy os dejo esta rica receta de **Pastel de Arroz Basmati** que seguro que os encantará a tod@s.

Ingredientes

- Arroz basmati (cuatro tacitas)
- Salchichas frankfurt (cuatro)
- Beicon (cuatro lonchas)
- Puerro (uno pequeño)
- Cebolla (una pequeña)
- Nata líquida (200ml)
- Queso rallado para fundir
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Rehogar ligeramente el arroz en una sartén con un poco de aceite de oliva y sal, después añadir agua tres partes por una de arroz
2. Dejar cocer a fuego medio
3. Picar el puerro y la cebolla muy finitos y pochar en una sartén con un chorrito de aceite y un poco de sal
4. Añadir al sofrito las salchichas y el beicon cortados en trocitos pequeños y rehogarlos un rato con la cebolla y el puerro hasta que estén doraditos
5. Cuando esté listo el arroz, echar el sofrito y la nata y remover un par de minutos para que se mezcle bien
6. Retirar del fuego y volcar en una fuente para horno,
7. Espolvorear con el queso rallado y meterlo al horno a gratinar unos minutos hasta que el queso se dore
8. Dejar que se enfríe un poco, servir y.....buen provecho!!!