Arroz gratinado

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Ana Belen Rumbo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de Arroz Basmati
- 6 tazas de Agua
- 6 filetes de Lomo adobado
- 150 grs. de Bacón
- Media Cebolla
- Sal
- Tomillo
- Perejil
- Canela
- Curri
- Queso rallado

Preparación:

Paso 1

Poner a cocer el arroz a hervir con el agua y la sal unos 20 minutos. Dorar el bacón y el lomo, añadir el resto de ingredientes e incorporar al arroz una vez escurrido. Mezclar a fuego medio unos tres minutos, echar el queso y gratinar.