tostadas de arroz con mejillones

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Sara Bdurá

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede hacer también con almejas o berberechos, ya que el arroz combina muy bien con todo, pero le da un toque rico el escabeche

Descripción:

el arroz combina con todo, y esta es una buena forma de aprovechar cuando hemos echo arroz blanco y nos ha sobrado, combinando con mejillones y queso

Ingredientes para 6 personas :

- una tacita de arroz blanco cocido
- 1 lata de Mejillones en escabeche
- 8 aceitunas con sabor a anchoa sin hueso
- 75 gr. de queso rallado o en polvo
- 4 cucharadas de nata líquida
- 3 cucharadas de mostaza
- 6 rebanadas de pan de molde
- 6 lonchas de queso de lonchas

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes,como llena bastante es suficiente con una tostada por persona

Paso 2

esta la he echo para aprovechar sobras de arroz blanco, usar una taza más o menos, si no se tiene cocer una taza de arroz, con una cucharada de aceite, se sofrie el arroz y se le añade sal y el doble de agua que de arroz. Se mezcla el arroz, con la lata de mejillones en escableche,las aceitunas troceadas, el queso rallado y las cucharadas de nata líquida para cocinar.

Paso 3

Se huntan las rebanadas de pan de molde con la mostaza, yo he usado salsa mostaza con miel de Ligeresa.

Paso 4

poner las rebanadas de pan de molde en una bandeja refractaria para el horno, repartir la mezcla de arroz por las rebanadas, y colocar encima de cada una de ellas una loncha de queso, meter al horno precalentado a 180º 10 minutos hasta que se funde el queso