Arroz Meloso de Atún

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Puri Martinez



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 vasos de arroz
- 1 Cebolla
- 2 latas de atun
- Tomate frito
- Caldo de pescado
- - sal

Preparación:

Paso 1

.-Troceamos la cebolla. .-En una cazuela al fuego echaremos un poco de aceite y sofreiremos la cebolla

Paso 2

Cuando este sofrita la cebolla echaremos 2 vasos de arroz, el atún y medio bote de tomate frito. Removeremos y sofreiremos un par de minutos. Ahora añadiremos 4 vasos de caldo de pescado, si queréis podéis añadir 2-3 hojas de laurel para que le de más sabor. Dejaremos unos 15-20 minutos desde que empiece a hervir