

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Maria Mata



**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 empieza a hervir