Arroz IV quesos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g. de Arroz redondo
- 1 l. de Caldo de pollo
- 20 g. de Queso Emmental rallado
- 20 g. de Queso Gouda rallado
- 20 g. de Queso cheddar rallado
- 20 g. de Queso Parmesano rallado
- 150 g. de Lacón
- 1 cucharadita de Ralladura de limón
- 1 cucharada de Zumo de limón
- 1 Cebolla picada
- 1 Ajo
- 1 cucharada de Perejil picado
- 2 cucharadas de Mantequilla
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- 150 ml. de Nata líquida
- Sal y pimienta
- Taquitos de los mismos queso para acompañar

Preparación:

Paso 1

Calienta el aceite con la mantequilla en una cacerola y rehoga el ajo y la cebolla. Agrega el arroz y saltéalo. Añade la ralladura y el zumo de limón junto con una taza de caldo (mejor caliente). Déjalo cocer hasta que se absorva. Repite la operación hasta terminar con el caldo y el arroz esté tierno. Mezcla los quesos rallados con la nata líquida y el lacón picado y sirve el arroz en una fuente aliñado con esta salsa. Acompáñalo de los

taquitos, por si alguien necesita más caseína en su plato.