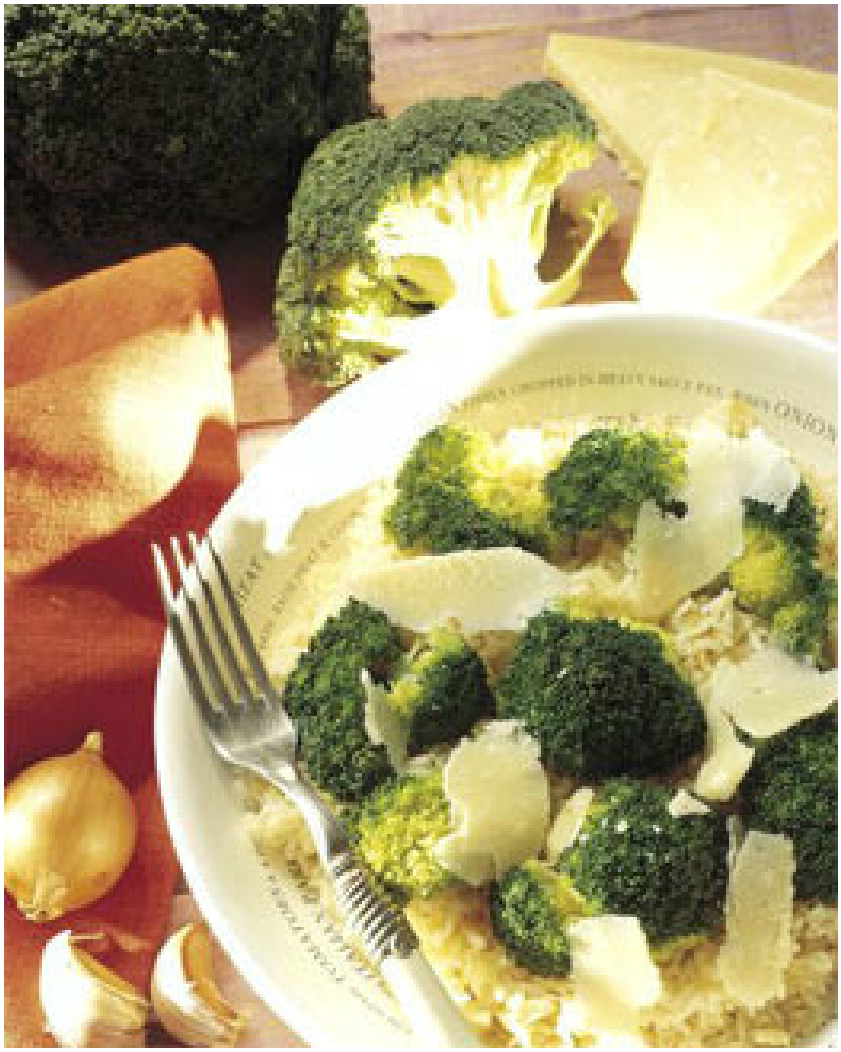
Arroz con verdura y queso

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g de arroz de grano largo
- 300 g de brécol
- 50 g de mantequilla
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 l de caldo vegetal
- 300 g de queso Parmesano

Preparación:

Paso 1

Limpiar y cortar en ramilletes el brécol. Picar el ajo y la cebolla. Freír en la mantequilla, la cebolla y el ajo hasta que la primera esté transparente pero no dorada. Agregar el arroz. Remover y regar con cuatro medidas

de caldo. Rectificar de sal si hiciera falta. Llevar a ebullición y bajar el fuego al mínimo hasta que se evapore el líquido. Añadir sobre el arroz el brécol. Tapar y dejar 10 minutos. Con ayuda de un cuchillo cortar rizos de parmesano. Pasar el arroz a una fuente y colocar encima el brécol y el parmesano. Servir muy caliente.