ARROZ CAMPERO

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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** Inmaculada Ramo



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

Descripción:

Sabroso y jugoso a más no poder.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1 TAZA de ARROZ
- 1 CEBOLLA
- 3 ZANAHORIAS
- 1/2 de PIMIENTO ROJO DE ASAR
- 1/2 de PIMENTOS VERDE DE ASAR
- 2 TAZAS de CALDO DE VERDURAS
- PEREJIL PICADO
- QUESO RALLADO
- LÁMINAS DE TRUFA
- SAL Y PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

• Pelamos y picamos las cebollas y las zanahorias. • Limpiamos y picamos los pimientos . • Los rehogamos en una sartén con un poquito de aceite de oliva. • Hervimos en una cazuela 2 tazas de caldo vegetal, cuando arranque el primer hervor añadimos el arroz . • Dejamos cocer unos 15min a fuego medio y añadimos el guiso anterior. • Salpimentamos al gusto. • Removemos y cuando comience a secarse, tapamos y dejamos a fuego lento hasta que quede bien hecho.

Paso 2

Montamos el plato con la ayuda de un molde, llenamos de arroz y prensamos bien, espolvoreamos el perejil, el queso y ponemos las láminas de trufa.