Pastel de arroz y atun

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Moskar Mendez



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

Descripción:

Ingredientes para 3 personas :

- 250g arroz
- 4 latas de atún en aceite
- Mayonesa
- Queso Emmental Rallado
- aceite sal pimienta

Preparación:

Paso 1

Cocemos el arroz con un poquito de aceite y sal el tiempo que indique el paquete. Transcurrido el tiempo, escurrimos y reservamos. Incorporamos el aceite de las latas de atún en una cazuela. Cuando empiece a estar caliente, sofreímos el arroz que ya tendremos cocido en ese mismo aceite para que absorba su sabor. Con un aro de emplatar vamos formando capas: una capa de arroz, una capa de mayonesa bien extendida por toda la capa de arroz (sed generosos), una capa de atún, una capa de mayonesa bien extendida por toda la capa de atún (sed generosos), una capa de arroz, una capa de atún, una capa de mayonesa bien extendida por toda la capa de atún (sed generosos) y por último, queso (mucho queso). Con las cantidades que indica la receta salen dos pasteles de arroz individuales (llenan mucho). Retirad el aro de emplatar de los pasteles de arroz y al horno a 200º hasta que el queso se gratine. Servimos caliente.