

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Puri Martinez



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 (llenen mucho). Retirad el aro de emplatar de los pasteles de arroz y al horno a 200° hasta que el queso se gratine. Servimos caliente.