

Será por recetas



Arroz a la griega

 4 Personas

 45 Minutos

 Media

 Enviada el 11/10/2012

Ingredientes

- 1 tazón de arroz
- 10 o 15 minutos secas
- Mantequilla
- 1 cebolla
- 50 g de nueces peladas
- Aceite
- 1 pimiento verde
- 50 g de aceitunas negra sin hueso
- Sal

Elaboración

Picar en tiras las ciruelas y el pimiento.

Trocear finamente la cebolla y sofreír en una cazuela grande, echando luego el arroz.

Rehogar un momento, revolviendo con una cuchara, echar también el pimiento y las ciruelas partidas.

Añadir 2 tazones de agua (el doble que de arroz), y dejarlo cocer a fuego lento durante 15 minutos, salándolo al gusto.

Mientras tanto, calentar el horno. Untar de mantequilla un molde de corona.

Cuando el arroz esté cocido, añadirle y mezclar bien las aceitunas y las nueces. y rellene con todo ello el molde.

Meterlo en el horno 20 minutos más.



Autor receta de Arroz a la griega

Pedrito

 54 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 16/08/2012