

# Arroz bandera

por candela



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Principal

**Ingrediente principal:** Arroz

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** to-sauté

**País:** España

## Ingredientes

---

4 tacitas de arroz  
1 pimiento rojo  
2 ajos  
1 cucharada de tomate frito  
Colorante alimentario  
1 brik de caldo de pollo  
1 lata de pimiento morrón  
1 lata de 200g de atún  
1 taza de tomate frito  
3 huevos cocidos  
1 taza de mahonesa  
Lechuga picada

## Preparación

---

- Rehogar los ajos en un poco de aceite y añadir el pimiento a trocitos, la cucharada de tomate frito, el colorante y el arroz.
- Sofreír y cubrir con (8 tazas de las que se ha medido el arroz) del caldo de pollo Gallina
- Mientras, mezclar la taza de Tomate Frito con el atún desmenuzado, el pimiento morrón troceado y dos huevos duros picados.
- Disponer un molde redondo con la mitad del arroz, rellenar con el picadillo y volver a poner arroz.
- Dejar enfriar y desmoldar sobre lechuga muy picada. Cubrir de mayonesa y adornar con huevo duro y pimiento morrón.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1178121/arroz-bandera/>