

Pastel de arroz con tomate y mozzarella

por tito



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Sopas y cremas

Ingrediente principal: Arroz

Temporada: Todo el año

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

600g de arroz
4 cucharadas de queso rallado
1 cebolla
2 vasos de salsa de tomate
1 bola de mozzarella
1 cucharadita de orégano
1/2 cucharadita de pimentón picante
5 cucharadas de aceite
Sal

Preparación

- Sofreímos la cebolla picada en aceite 4 minutos. Añadimos la salsa de tomate, la sal, el pimentón y el orégano. Cocemos 5 minutos más.
- Escurrimos la mozzarella, la troceamos.
- Mezclamos el arroz con 2/3 de la salsa de tomate y el queso rallado.
- Forramos un molde para horno con papel sulfurizado y pincelamos con aceite.
- Echamos la mitad del arroz y cubrimos con una capa de mozzarella. Distribuimos encima el arroz restante.
- Nivelamos la superficie y cubrimos con la salsa de tomate restante y el resto de mozzarella.
- Horneamos 20 minutos a 200º y servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/548123/pastel-de-arroz-con-tomate-y-mozzarella/>