

ARROZ CRIOLLO

Rinde: Para 6 personas

INGREDIENTES:

- 2 tazas de arroz
- 1 taza de elote amarillo
- 100 g de jamón
- ¼ de litro de crema
- 1 ramita de perejil picado
- 100 g de queso manchego
- 50 g de mantequilla
- Sal
- Pimienta

PREPARACIÓN:

- Engrasa un refractario y pon una capa de arroz previamente cocido con elotes.
- Agrega otra capa con el jamón en cuadritos, espárcela con la crema y el queso manchego rallado cubriendo todos los espacios libres.
- Repite el mismo procedimiento para la siguiente capa y encima adorna con perejil picado.
- Mételo al horno de 10 a 15 minutos a 200 °C hasta que gratine el queso.

