



## Molde de Arroz con Camarones Gratinados

### Ingredientes (para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Premium previamente cocinado
- 500 gr de camarones precocidos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 300 gr de champiñones tajados
- 1 cebolla picado finamente
- 1 pimentón verde picado finamente
- 1 ají picado finamente
- 3 cucharadas de harina
- 1 taza de leche
- cucharadas de mantequilla
- Aceite Diana Premium
- 1 taza de queso paipa



### Preparación

1. Sofríe con aceite Diana Premium la cebolla, el pimentón y el ají, hasta que estén cocidos.
2. Agrega los champiñones y aparte haz una salsa derritiendo la mantequilla, agregando la harina y dejando cocinar todo por 8 minutos
3. Agrega la leche y mezcla muy bien y deja cocinar por 15 minutos
4. Agrega la salsa al sofrito anterior, el arroz Diana Premium y los camarones
5. Mezcla todo muy bien y sazona con sal y pimienta
6. Lleva los ingredientes al horno en una bandeja, y raya el queso por encima para gratinar.

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**  
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.