



## Molde de Arroz con Carne

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 2 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocinado
- 4 cdas. de aceite Diana
- ½ taza de cebolla blanca picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 zanahoria cortada en cubitos
- 4 cucharadas de pasta de tomate
- 1 ramita de tomillo
- 1 hoja de laurel
- 5 hojas de albahaca picadas
- 250 gr de carne molida de res
- 4 claras de huevo
- ½ taza de queso holandés rallado
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta el aceite Diana en una sartén a fuego medio y sofríe la cebolla, el ajo, la zanahoria y la pasta de tomate durante 5 minutos.
2. Agrega la ramita de tomillo, la hoja de laurel y las hojas de albahaca, incorpora la carne molida y cocina por 10 minutos hasta que se forme una salsa. Condimenta con sal y pimienta al gusto.
3. Aparte, mezcla el arroz Diana Vitamor previamente cocinado con las claras de huevo y reserva. En otro recipiente mezcla el queso holandés y el queso mozzarella.
4. Cubre la base de un molde refractario con la mitad del arroz Diana Vitamor, agrega la salsa de carne y continúa con la otra parte del arroz formando capas.
5. Por último, cubre con la mezcla de quesos. Lleva al horno precalentado a 350 °F (180 °C) entre 10 y 15 minutos hasta que el queso se derrita.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.