



Molde de Arroz con Palmitos y Queso

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido.
- 2 huevos ligeramente batidos
- 3 ½ cdas. de cebollín finamente picado
- 3 tazas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de mostaza
- 6 aceitunas cortadas en rodajas
- 4 palmitos cortados en rodajas
- 4 cucharadas de pimentón rojo finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Preparación Precalienta el horno a 350 °F (180 °C).
2. Mezcla el arroz Diana Vitamor previamente cocinado con los huevos batidos, el cebollín, el queso parmesano, la mostaza, las aceitunas, los palmitos y el pimentón. Condimenta con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
3. Cubre un molde refractario con papel film y llénalo con la mezcla de arroz Diana Vitamor.
4. Lleva el molde al horno por 30 minutos. Retira del horno y déjalo reposar 10 minutos antes de desmoldarlo y cortarlo en tajadas.
5. Decora el molde con tiras de palmitos, aceitunas cortadas en rodajas, cebollín picado y pimentón finamente picado.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.