

Pastel de arroz

Ingredientes

1. 2 tazas arroz cocido
2. 1 taza carne molida
3. 1 zanahoria rallada
4. 1 cebolla
5. 1 huevo
6. 2 ramas cebollín
7. 1/4 de pimentón
8. 3-5 dientes ajo
9. 4 cucharadas salsa de tomate
10. 1 cucharada sal
11. 1 cucharadita comino

Paso a paso

1. 1

Lavar y picar finamente los vegetales, en el caso de la zanahoria rallarla. Saltear todos los vegetales hasta que estén tiernos.

2. 2

Agregar la carne, la salsa, condimentos y la mitad de la sal. Reservar.

3. 3

Por otro lado, mezclar el arroz con el huevo y la sal restante.

4. 4

Engrasar un molde para horno y colocar en la base una capa de arroz, seguida de una capa de carne. Cubrir con el resto del arroz.

5. 5

Opcional espolvorear queso rallado.

6. 6

Llevar al horno por 30 minutos a 150 grados centígrados. Retirar y reposar unos minutos antes de servir.