

**Libreta:** Arroces  
**Creado:** 24/03/2018 21:49  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/arroz-al-brandly.html>

---

## Arroz al brandy

### INGREDIENTES

400 gr. de arroz  
40 gr. de manteca  
1 cebolla  
1/2 l de caldo  
50 gr. de queso parmesano  
100 gr. de queso emmenthal  
100 gr. de nata líquida  
2 copas de brandy  
Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

En un cazo poner la cebolla picada y la manteca. freír a fuego lento y cuando se dore, mezclar con el arroz.

Agregar un vasito de brandy y aumentar la llama hasta hacerlo evaporar. Sazonar con sal y pimienta y cocer con el caldo caliente.

Unos minutos antes de quitar el arroz del fuego, agregar el queso parmesano y emmenthal rallado y en el último momento la nata.

Colocar el arroz en forma de cúpula y en el centro hacer un pequeño huevo, dentro del cual se vierte el segundo vaso de brandy. Cuando el arroz se lleve a la mesa, encender el licor con una cerilla y servir acto seguido.

La nata líquida se puede sustituir por crema de leche.