

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

Arroz al cava

INGREDIENTES

Tacitas de arroz
Aceite
Sal
1 cebolla picada
1/2 l de cava
1/2 l de caldo de carne
1 vaso de nata líquida
100 g de queso rallado Grana Padano

PREPARACIÓN

Pochar la cebolla con un poco de aceite, añadir el arroz y rehogar.

Mojar con el cava y dejar que se absorba totalmente.

Después, añadir el caldo caliente poco a poco.

Dejar cocer unos 25 minutos, rectificar de sal, y 2 minutos antes de terminar la cocción, añadir el queso y la nata.