

**Libreta:** Recetas tradicionales  
**Creado:** 28/04/2018 18:37  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/budin-de-arroz-y-calabac%c3%adn.html>

## **Budin de arroz y calabacín**

### **INGREDIENTES**

300 gr. de arroz  
300 gr. de calabacines  
2 huevos  
2 cucharadas de queso rallado  
1 cucharada de pan rallado  
40 gr. de mantequilla  
Aceite

### **PREPARACIÓN**

Hervir el arroz en abundante agua salada. Colarlo y pasarlo por agua fría para impedir que se pase.

Con 30 gr. de mantequilla y el aceite freír los calabacines cortados en ronchas muy finas.

Mezclar el arroz con los calabacines, el huevo entero batido y el queso.

Con el resto de la mantequilla, untar un molde y espolvorear de pan rallado.

Cocer en horno caliente durante 20 minutos.

Servir acompañado de salsa de tomate.