



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ AL HORNO BRASIL



INGREDIENTES:

½ Kg. de Arroz redondo.
200 gr. de jamón de York.
100 gr. de Guisantes.
3 huevos duros.
100 gr. de aceitunas negras.
200 gr. de queso rallado (al gusto)
3 tomates de ensalada.
Aceite, Sal y Pimienta.

ELABORACIÓN:

Cocemos el arroz y colocamos en una fuente o bandeja, reservamos. Cortamos el jamón en taquitos. Colocamos encima del arroz todos los ingredientes, aliñamos con el aceite, salpimentamos y decoramos con rodajas de huevo duro, tomate y trozos de aceituna. Por último espolvoreamos con el resto de queso rallado y gratinamos.

<https://www.mepillasquisando.com>