



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1224 - ARROZ GAMBRINUS



### INGREDIENTES:

1 Lata de Magro de Cerdo.  
1 Puñado de Guisantes  
350 gr. De Arroz redondo.  
Tomate frito (al gusto).  
4 Dientes de Ajo.  
Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Cocemos el arroz como de costumbre. Troceamos el magro en cuadraditos pequeños, En una sartén con un poco de aceite doramos el magro y los ajos laminados, añadimos los guisantes ya cocidos. Agregamos el arroz, bien escurrido y mezclamos bien. Pasamos todo esto a un molde tipo flanera y pasamos a un plato grande o ponemos en moldes individuales. Cubrimos con el tomate frito.

FACEBOOK: [Cocina Española Casera](#)