

Arroz gratinado

Porciones: 4

Ingredientes:

1 tza	Arroz, precocido
¼ pza	Cebolla, finamente picada
1 cda	Ajo, finamente picado
½ pza	Chorizo, en rodajas
2 pzas	Jitomate, sin semillas, en cubos
1 tza	Champiñones, en cuartos
1 pza	Manojo de espinacas, fileteadas
2 ½ tzas	Caldo de pollo o verduras
½ tza	Crema
¾ tza	Leche
2 cdas	Perejil, finamente picado
150 g	Queso manchego, rallado
2 cdas	Aceite de oliva
c/s	Sal y pimienta

Procedimiento:

1. **Para el arroz**, dorar chorizo en un sartén, retirar y reservar.
2. En la misma grasa, acitronar cebolla y ajo. Agregar jitomate y cocinar hasta que suelte sus jugos.
3. Agregar champiñones y cocinar. Incorporar el arroz.
4. Verter el caldo y salpimentar. Remover y tapar. Cocinar a fuego medio durante 15 minutos, pasado el tiempo, añadir chorizo y espinacas, cocinar unos minutos más.
5. Colocar el arroz en un refractario.
6. **Para la salsa**, mezclar crema, leche y perejil. Añadir la mitad del queso y mezclar.
7. Verter la salsa sobre el arroz y mezclar para incorporar. Espolvorear el resto del queso.
8. Hornear por 1 minuto en horno de microondas u horno eléctrico para gratinar.
9. Servir de inmediato y, si se desea, acompañar con pan.