



ARROZ VERDE

Ingredientes:

- 4 Tazas de Arroz Blanco guisado como de costumbre (se mide ya cocido)
- ½ taza de espinacas cocidas y exprimidas
- 1 huevo
- ½ taza de leche
- 1 diente chico de ajo
- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 1 taza de Queso rallado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

1. En el vaso de la licuadora se agregan las espinacas, el huevo, la leche y el ajo hasta hacer una salsa tersa. Se le agrega al arroz y se revuelve bien junto con la mitad del queso.
2. Se unta un molde con la mantequilla, se vacía el arroz, se le añade la otra mitad del queso encima y se mete al horno a 180°C o 350°F durante 20 a 30 minutos hasta que dore el queso.