



## CORONA DE ARROZ

### 5 Porciones

#### Ingredientes:

- 6 cucharadas de aceite
- 2 tazas de arroz remojado en agua caliente y escurrido
- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo en polvo
- 1 lata de granos de elote blanco
- 400 g de queso manchego rallado
- 2 tazas de crema (500 ml)

Horno precalentado a 180° C.

#### Método de Preparación

1. Calienta el aceite y sofríe el arroz hasta que los granitos se separen; escurre el exceso de aceite.
2. Aparte licua la cebolla con el ajo, el agua y el consomé, agrega al arroz, tapa y deja cocinar a fuego medio durante 10 minutos agrega los granos de elote y mezcla ligeramente, vuelve a tapar y deja cocinar por 20 minutos mas o hasta que haya absorbido el liquido por completo.
3. Mezcla el queso con la crema y añade al arroz; vierte a un molde de rosca previamente engrasado aprieta fuertemente y hornea por 45 minutos, retira del horno y desmolda.

Tiempo de Preparación: 35 min.

Tiempo de horneado. 45 min.

Grado de Dificultad: \*\*

**Muy Fácil:** \*  
**Fácil:** \*\*  
**Medio:** \*\*\*  
**Difícil:** \*\*\*\*  
**Muy Difícil:** \*\*\*\*\*