

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Arroz a la milanesa

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 600 gr. de arroz bomba
- 2 tomates
- 2 cebollas
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 100 gr. de jamón serrano a taquitos
- Vino blanco (Chorrito)
- 60 gr. de queso parmesano rallado
- 1800 ml. de caldo de verduras
- Sal
- Aceite de oliva

Preparación

1. Ralla el queso con el rallador a velocidad 5 y reserva.
2. Con el procesador de alimentos corta fina la cebolla, el pimiento, el tomate (previamente pelado) y sofríe en el bol con un poco de aceite, cuando empiece a coger color añade los ajos laminados y el jamón.
3. Sofríe 2 minutos a velocidad programada 3, añade la sal y el vino blanco y deja reducir el vino.
4. Echa el arroz y programa a velocidad 1 durante 5 minutos.
5. Añade el caldo de verduras y deja cocer entre 20 y 25 minutos aproximadamente.
6. Esparce el queso rallado sobre el arroz, remueve suavemente y vuelve a cocer unos 3 minutos a 100° de temperatura.