



CREMA DE ARROZ CON “ HUEVO FRITO ”

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
50 gr Arroz
200 gr Caldo de pollo
1/2 Cebolla
1 diente de Ajo
4 yemas de Huevo
8 láminas de Panceta

ELABORACIÓN

Rehogamos la cebolla y el ajo picado. Añadimos el arroz, removemos y mojamos con el caldo de pollo. Dejamos que cueza 20 minutos. Lo trituramos, lo colamos y reservamos al calor.

Marcamos la panceta en una sartén antiadherente hasta que esté crujiente.

Disponemos la crema de arroz en el plato de forma que quede del tamaño de un huevo frito. Colocamos la yema encima, en el medio y, a un lado, las tiras de panceta.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
25'



DIFICULTAD
7/10



SALUDABLE
6/10