

## ARROZ CON ESPINACAS Y QUESO

### Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente (200 g)
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 manojo de espinacas, limpias y troceadas
- ¼ de taza de queso manchego, rallado (60 g)

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe el arroz hasta que dore ligeramente reserva.
2. A parte, licúa la cebolla con el ajo, el consomé y el agua, añade al arroz, agrega las espinacas, mezcla perfectamente, cuando comience a hervir tapa la cacerola y cocina a fuego bajo hasta que se haya consumido el líquido y el arroz esté cocido. Retira del fuego y espolvorea el queso, vuelve a tapar la cacerola hasta que se funda el queso.
3. Sirve y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6