



CORONA DE ARROZ AL CILANTRO

Ingredientes:

- 1 taza de arroz lavado, remojado y escurrido
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cebolla
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

Para armar la corona:

- 1 taza de crema espesa (250 ml)
- 2 tazas de queso manchego rallado (200 gr)
- Sal al gusto

Horno precalentado a 160°C

Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite, dora el arroz a fuego medio hasta que se vea un poco transparente.
2. Licúa el agua con las hojas de cilantro, el ajo, la cebolla y el consomé de pollo en polvo. Agrega esta mezcla al arroz. Tapa y cocina a fuego bajo hasta que se evapore todo el líquido.
3. Vierte el arroz en un recipiente grande y deja entibiar. Agrega la crema y el queso y mezcla. Si deseas, añade un poco de sal.
4. Vierte el arroz en un molde en forma de rosca previamente engrasado con aceite o mantequilla. Compacta con una cuchara para que quede uniforme la superficie.
5. Hornea por 15 minutos y desmolda.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6