

Cazuela de Arroz y Calabazas



Ingredientes

Cebolla de verdeo: 4 Unidades

Arroz integral cocido: 2 Unidades

Puré de calabaza: 2 Tazas

Nuez Moscada: c/n

Queso Cremoso: 200 grs

Sal y Pimienta: c/n

Aceite: c/n

Huevos: 4 Unidades

Leche: 2 cdas

Queso Provolone: 50 grs

Queso rallado: 100 grs

Preparación de la Receta

- Cortar *cebolla* de verdeo en rodajas y *saltear* con aceite de oliva hasta transparentar.
- En un bol mezclar puré de *calabaza*, **arroz** integral *cocido*, *cebolla* de verdeo salteada, huevos ligeramente mezclados con leche, sal, pimienta, nuez moscada, queso rallado y la mitad del queso cremoso cortado en cubos.
- Volcar en una fuentes individuales para horno enmantecadas rociada y agregar por encima los cubos de queso cremoso restantes y el queso provolone rallado.
- Cocinar en horno moderado (170 °C) a baño maría durante 20 minutos.
- Servir caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cazuela-de-arroz-y-calabazas>