

## Arroz Tapado de la Abuelita Rosa

### Receta

2 tazas de arroz (crudo)  
500 grs. de carne molida  
1 cebolla picada en cubos  
1 cdita. de oregano  
2 cdas. de aceite de oliva  
sal y pimienta  
1/2 taza de crema  
1 paquete de queso rallado  
2 cditas. de maicena disuelta en 1/4 taza de agua fría

Precalentar el horno a 200 grados y preparar una fuente grande que pueda ir al horno con aceite en spray.

Saltear el arroz en una olla con aceite y sal solamente, cuando se empiecen a poner blancos los granos agregar 3 tazas de agua hirviendo (cada uno puede preparar el arroz como lo hace normalmente yo lo hago 1 taza de arroz por 1-1/2 taza de agua hirviendo), tapar y cocinar a fuego bajo por 20 minutos.

Mientras se hace el arroz preparamos el pino, calentamos en un sartén las dos cadas. de aceite de oliva agregamos la cebolla en cubos y la salteamos hasta dorar, luego agregamos la carne y revolvemos bien y salteamos hasta cocer, luego aliñamos con sal pimienta y oregano. Revolvemos bien y agregamos la mezcla de la maicena con el agua, esto hará que la carne se hidrate y no quede tan seca, revolver constantemente hasta que espese la maicena, un minuto aprox.

Cuando el arroz este listo lo vamos a mezclar con la crema y el paquete de queso rallado.

Poner el pino en la fuente reservada y sobre este la mezcla del arroz, llevar al horno precalentado solo para dorar, servir acompañado de tomate.