



# Arroz a los cuatro quesos

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una receta fácil de arroz cremoso con quesos Por Salut, Tybo, Blue Cheese y Reggianito ilolay.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



Si

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Tybo  
Manteca  
Reggianito  
Por Salut  
Simple  
Azul

## INGREDIENTES

- 1 cebolla picada fina
- 50 gr Queso Tybo
- 1 vaso de vino blanco
- 50 gr de Queso Blue Cheese
- 400 gr de arroz
- 1 copa de Cointreau
- 50 gr de Queso Por Salut
- 50 gr Queso Reggianito
- Sal y pimienta
- 100 cm3 de crema
- 70 gr manteca

## PREPARACIÓN

1. Picar la cebolla y dorarla en la manteca, en una sartén.
2. Añadir el arroz, revolver un poco e incorporar el vino. Esperar a que se evapore el vino y agregar pimienta (no poner sal, ya que se van a agregar quesos muy salados).
3. Incorporar la mitad del caldo y dejar hervir durante 20 minutos.
4. Mientras tanto, rallar el Reggianito y cortar los demás quesos en cubitos no muy grandes.
5. Añadir el resto del caldo y el Cointreau. Cuando quede poco caldo y el arroz esté prácticamente hecho, agregar los quesos y batir con energía.
6. Apagar el fuego, agregar la crema y la manteca, mezclar y servir en plato hondo.