



## ARROZ AL HORNO CON QUESO LA VILLITA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 40 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 4 tazas de arroz cocido
- 1 taza de zanahoria rallada
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 100 g de queso Chihuahua rallado La Villita
- 1 taza de queso Manchego rallado
- 100 g de jamón de pavo picado en cubos
- 1 taza de requesón
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- Sal
- Pimienta

## MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta es perfecta para satisfacer el apetito de toda tu familia, ¡a todos les va a encantar! Lo primero que debes hacer es mezclar el arroz cocido, la zanahoria, el queso manchego La Villita, el jamón y el perejil. En la licuadora bate los huevos, el queso Chihuahua, el requesón, la leche, sal y pimienta al gusto y vierte esta mezcla en el arroz.

Precalienta tu horno a 200° y pon la mezcla en un recipiente para hornearlo por 30 minutos o hasta que la superficie dore. ¡Facilísimo y además es súper delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita