

# Gratin de Arroz y Crema de Maíz

## Ingredientes:

- 2 tazas de arroz cocido
- 2 latas de maíz en crema
- 300 gr. de queso amarillo o queso blanco rallado
- 2 cebollas picaditas
- 100 gr. de mantequilla con sal
- 100 gr. de queso parmesano
- sal y pimienta al gusto
- 1 frasco de aceitunas rellenas con pimentón cortaditas

## Preparación

Cocinar con anticipación las 2 tazas de arroz en 4 tazas de agua con 1 cda. de sal y 2 cdas. de aceite. Se sofríen en mantequilla las cebollas picaditas. En un recipiente se coloca el arroz y se une con el queso rallado, las cebollas sudadas, se sazona con sal y pimienta y la crema de leche, Se enmantequilla un molde pirex o refractario. Se pone arroz en el fondo, luego la crema de maíz, arroz nuevamente, termina con crema de maíz y queso parmesano espolvoreado por encima. Se pone a calentar ½ hora en el horno precalentado a 350°. Se sirve bien caliente y acompaña carnes, pollo, pescado. También se puede comer como plato único acompañado de una rica ensalada verde.