

# Arroz Florentina

PORCIONES: 4

## Ingredientes:

- 2 pocillos de arroz integral
- 1 cebolla grande
- 1 atado de acelga
- 70 g de queso port salud



## Preparación

Hervir 2 pocillos de arroz integral en abundante agua y un poco de sal por 20 a 25 minutos, colar y disponerlo en una budinera previamente lubricada con rocío vegetal. Aparte rehogar 1 cebolla grande picada en una sartén con un poco de agua, cuando esté algo transparente, añadir 1 atado de acelga hervida bien picada, continuar sobre el fuego unos segundos más, salpimentar, retirar y disponer sobre el arroz. Colocar por encima 70grs de queso port salut light en trocitos y llevar a horno fuerte hasta que gratine. Servir bien caliente.