



Cazuela de arroz, Broccoli con queso

Ingredientes:

- **12 oz** de Broccoli congelado
- **1 copa** de Arroz
- **8 oz** de Queso Cheddar
- **3 cucharadas** de mantequilla
- **2 cucharadas** de harina
- **2 copas** de leche
- **1 cucharada** de cebolla en polvo
- **1 cucharada** de mostaza en polvo
- **½ cucharada** de Paprika
- Sal
- Pimienta

Instrucciones:

1. Una vez descongelado el Broccoli, calentar el horno hasta que llegue a 375 grados, cocinar el arroz y hechar a un lado.
2. Añada la mantequilla en un sarten y vierta la harina. Mezclar hasta que ambos esten completamente incorporados. Añada la leche y mezcle hasta que esta se torne espesa. Añada el ajo y cebolla en polvo y mezcle.
3. Remueva la salsa del calor y vierta la mostaza en polvo, parika y mitad del queso. Conitnue mezclando hasta que el queso este derretido, sazonar a su gusto con sal y pimienta.
4. Vierta la salsa sobre el arrzo ya cocido con el broccoli en un recipiente para hornear. Cubra con el queso restante. Hornear por una 35-40 minutos adicionales.
5. Servir y disfrutar!