

Quiché de arroz, brócoli y queso



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/quiche-de-arroz-brocoli-y-queso>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. En una cacerola mediana, ponga el agua a hervir. Agregue el arroz, tape y cocine. Cuando este listo, dejar reposar 5 minutos. En un molde para hornear de 9x13 pulgadas, mezcle el arroz preparado, el pollo, la sopa crema de champiñones, la sopa crema de pollo, la manteca, la leche, el brócoli, la cebolla y el queso. Cocer en el horno precalentado durante 30 a 35 minutos o hasta que el queso se haya derretido. Revuelva a la mitad de la cocción para ayudar a derretir el queso de manera uniforme.

Ingredientes

- ✓ 2 tazas de Agua
- ✓ 2 tazas de Arroz
- ✓ 2 Pechugas de pollo
- ✓ 1 poco Sopa crema de champiñones
- ✓ 1 poco Sopa crema de pollo
- ✓ 1/4 taza de Manteca
- ✓ 1 taza/s Leche
- ✓ 1 paquete de Brócoli congelado picado
- ✓ 1 Cebolla pequeña picada
- ✓ 500 grs. Queso Mantecoso

Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Familia, Gourmet, Plato Principal

