Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES

Arroz crunchy con queso y guanciale

4 raciones · 544 kcal

Ingredientes

- Arroz
- Agua o caldo
- Salsa de soja
- Maicena
- 1 huevo
- Queso
- Guanciale

POR RACIÓN

Proteínas	14 g
Grasas	25 g
Hidratos	65 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Cocer el arroz en agua o, mejor, en caldo
2. Mezclar el arroz con salsa de soja, maicena y 1 huevo
3. Prensar bien la mezcla
4. Hornear hasta que quede dorado y crujiente
5. Añadir queso para que se funda
6. Terminar con guanciale previamente tostado en la sartén

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone