

Arroz integral con roquefort y parmesano

Ingredientes

- - Arroz
- - 1 pimiento rojo
- - 1 pimiento verde
- - 1 cebolla
- - ajos
- - laurel
- - guisantes
- - aceite y sal
- - queso Roquefort
- - queso Parmesano
- - 1 litro de caldo de ave

Especializado en cocina catalana de mercado, [Can Cortada](#) puede presumir de elaborar platos tradicionales de primerísima calidad que parecen rendir un manifiesto homenaje a la propia construcción de este restaurante de Barcelona, una masía del s. XVII.

Precisamente uno de los platos que han querido compartir con nosotros es el arroz –puede hacerse con el común o con integral si lo preferís– gratinado con roquefort y parmesano. Les hemos pedido que nos cuenten cómo prepararlo paso a paso.

Preparación:

- Dejar en remojo el arroz durante ½ hora en agua fría.
- Sofreír todas las verduras y añadir el arroz escurrido.

- Rehogar junto con el queso Roquefort y cubrirlo con el caldo.
- Una vez en su punto cubrirlo con el queso parmesano cortado en finas láminas y ponerlo a gratinar.