

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.