



## PASTEL DE ARROZ



  
Preparación  
60 min

  
Cocción  
25 min

  
Porciones  
4

### INGREDIENTES

- 500 gr de arroz
- 2 latas de atún en aceite Gustamar
- 300 gr de tomate
- 100 gr de mayonesa
- 1 tomate mediano
- Aceite
- Vinagre
- Sal

### PREPARACIÓN

Sofríe la cebolla cabezona y adiciona el arroz, luego adiciona 6 tazas de agua y deja cocinar. mezcla el tomate frito con el atún y un poco de cebolla previamente sofrita.

En un recipiente se pone la mitad del arroz y lo presionas un poco para que después lo puedas desmoldar con facilidad, pones sobre ella la mezcla del atún y el tomate frito y encima el resto del arroz.

Desmolda el arroz en el plato en el que vayas a presentarlo. Lo cubres con la mayonesa y colocas la ensalada alrededor.

- EL -  
ARROZ  
QUE HACE  
MÁS QUE  
LOS DEMÁS