

## Arroz meloso de Verduras



1 l de caldo de pollo casero  
1 vaso de arroz  
1 tomate natural rallado  
3 rodajas de calabaza  
2 carlotas  
8 champiñones  
1 diente de ajo picado  
queso gouda sin lactosa  
pimenton de la vera  
sal  
aceite de oliva virgen

En una cacerola bajita,sofreir con un pelin de aceite el tomate rallado,agregar las verduras cortadas a cuadritos y salar al gusto.

Cuando casi esten las verduras agregar el vaso de arroz y espolvorear con pimentón,dar una vuelta y enseguida verter el caldo ya caliente.

A los 15 minutos de coción agregale el queso rallado,apaga el fuego y manten la olla en en calor 5 o minutos mas.

Servir tibio.