Mis recetas online

Arroz en ensalada

Ingredientes

- 300 gr arroz basmati
- 1´5 l. agua
- 2 pimientos verdes
- 1 cebolla mediana
- 1 paquete aceitunas sin hueso
- 2 latas bonito en escabeche (140 gr)
- salsa vinagreta

Preparación

Para que el arroz basmati quede extralargo se recomienda ponerlo en remojo durante 30 minutos antes de cocinar .

Poner a calentar el agua con la sal en una cazuela, cuando comience a hervir añadir el arroz remojado y escurrido, cocer tapado a fuego lento durante 10 minutos (Compronbar pasado este tiempo el punto del arroz) .

Escurrir y poner en una fuente .

Dejar enfriar y añadir las latas de bonito, el pimiento y la cebolla y la aceitunas troceados en trocitos pequeños .

Servir frío con salsa vinagreta .

.