



Arroz tropical

Ingredientes

- 200 g de arroz vaporizado
- 4 rodajas de piña en almíbar
- 2 kiwis
- una pizca de sal
- 4 cucharadas aceite de oliva
- 100 ml mahonesa o veganesa
- 30 ml del almíbar de la piña
- una pizca de clavo en polvo
- 400 ml de agua.

Preparación

Poner en una olla a presión el aceite a calentar .

Añadir la piña cortada en trozos y los kiwis pelados y troceados .

Dar unas vueltas .

Añadir el arroz, el agua y la sal .

Cerrar la olla y cuando alcance la presión dejar cocer durante 5 minutos (este tiempo dependerá del modelo de olla, consultar tiempos de cocción en el manual de la olla) .

Dejar enfriar la olla .

Poner en un bol la mahonesa o veganesa y añadirle el almíbar y el clavo .

Mezclar bien .

Servir el arroz frío con la salsa de mahonesa y almíbar .

También se puede preparar en una cazuela normal dejando cocer durante unos 20 minutos .

.