Ensalada de arroz con piña

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** cristina ferrer

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 gr. de arroz,
- dos rodajas de piña,
- un par de filetes de jamón de york,
- 6 palitos de cangrejo,
- un huevo y
- pasas.
- Para la mayonesa: un huevo, aceite de girasol y sal.

Preparación:

Paso 1

Pon el arroz a hervir en un recipiente, con una cucharadita de sal. El tiempo de cocción depende del tipo de arroz, así que míralo en el envase ;-). En cualquier caso, que no te quede demasiado blando. Mientras se cuece, puedes ir preparando el resto de los ingredientes: haz una tortilla fina y cuando esté templada, córtala a tiras, corta el jamón de york también a tiras, los palitos de cangrejo y las rodajas de piña. Cuando esté cocido el arroz, escúrrelo bajo el grifo con abundante agua fría, así quedarán los granicos sueltos. Lo pones en una fuente o ensaladera y le puedes echar un poco de aceite de oliva para evitar que se pegue. Luego, añade a la fuente el resto de los ingredientes. Y las pasas. Finalmente, lo sirves con una salsa mayonesa espesa.