Ensalada de arroz

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

Creador: Diana1979



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Refrescante y completa ensalada de arroz

Ingredientes para 4 personas :

- 200g de Arroz basmati
- Aceitunas negras
- Alcaparras
- 2 Huevos cocidos
- 2 rodajas de Piña en conserva
- 4 Tomates cherry
- Gambas cocidas o langostinos
- Para el aliño:
- 4 cucharadas soperas de Aceite de oliva
- 2 cucharadas soperas de Mostaza
- 1 cuchrada de Nata líquida

Preparación:

Paso 1

Cocemos el arroz siguiendo las instrucciones del fabricante y los huevos.

Paso 2

A mi me gusta el arroz templado pero podéis enfriarlo con agua. Lo ponemos en un bol y añadimos todos los ingredientes picados finos excepto el huevo que lo utilizaremos para decorar quedando en trozos más grandes y visibles.

Paso 3

Para el aliño mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una crema que colocaremos en un bol aparte para acompañar la ensalada.