

Ensalada de Arroz Aromático y Repollitos de Bruselas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Ajo rallado: 1 cda

Arroz basmati cocido: 400 Gramos

Hierbabuena: 10 hojas

Manteca: 1 cda

Ricotta salata: 50 Gramos

Albahaca: 10 hojas

Guanciale: c/n

Jengibre: 1 cda

Repollitos De Bruselas: 250 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Aderezo

Albahaca: 10 hojas

Dientes de ajo: 3 Unidades

Sal: c/n

Arvejas frescas blanqueadas: 150 Gramos

Queso Parmesano: 30 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En sartén con *manteca*, *ajo* y *jengibre* rallado *saltear* el **arroz** sin mover mucho por 5 minutos para que se dore la base suavemente.
- Deshojar los repollitos y reservar las hojas por un lado y los corazones cocinarlos en agua con sal hasta que estén tiernos.
- Reservar.
- Cortar guanciale en lardons y *saltear* en sartén sin materia grasa por 2 minutos.
- Agregar a la sartén los repollitos blanqueados, las hojas crudas y *dorar* suavemente.

Aderezo

- Procesar con mixer arvejas, *ajo* asado, hojas de *albahaca* y aceite de oliva.
- Agregar queso parmesano y mezclar.

Armado

- Colocar en la base el *arroz* salteado y añadir por encima el salteado de guanciale y repollitos.
- Terminar con hojas de *albahaca*, pesto de arvejas y *ricota* salata rallada fina.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arroz-aromatico-y-repollitos-de-bruselas>