

Ensalada de Arroz con Salmón y Pepino



Ingredientes

Lomo de salmón: 1 Unidad

Chile rojo: 1 unidad

Hierbabuena: c/n

Menta fresca: c/n

Pepino: 1 unidad

Pimienta: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Arroz largo precocido: 1 Vaso

Chile Verde: 1 unidad

Limon: 1 unidad

Pan de pita: 1 unidad

Pimiento amarillo: 1 unidad

Sal negra en escamas: c/n

Yogur griego: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Trocear el *pimiento* en juliana fina y *dorar* en una sartén con aceite, sal y pimienta.
- Cuando tome *color*, espolvorear con una pizca de azúcar moreno y dejar a fuego suave hasta el último momento.
- Calentar el vasito de **arroz** siguiendo las indicaciones del fabricante.
- *Dorar* el *lomo* de **salmón** salpimentado en una sartén con unas gotas de aceite virgen.
- Cortar el pan pita y freír en aceite muy caliente.
- Retirar y reservar sobre papel absorbente para evitar el exceso de grasa.
- Servir el *arroz* en un plato hondo y acomodar encima el *salmón* que podemos romper de forma delicada con las manos, los pimientos, una cucharada de *yogur* griego al centro, ralladura de *limón*, aove, pimienta y sal y el pan pita.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arroz-con-salmon-y-pepino>