

Ensalada de Arroz Frito con Verdolagas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Arroz frito

Aceite Vegetal: c/n

Fécula de papa: 1/2 Taza

Salsa picante: 1/4 Taza

Arroz blanco frio: 2 Tazas

Sal: c/n

Ensalada

Arándanos: 100 Gramos

Arúgula fresca: 120 Gramos

Pimienta negra molida: c/n

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Pepita de calabaza: 80 Gramos

Queso feta: 150 Gramos

Tallo de cebolla cambray: c/n

Vinagre de vino tinto: 100 mililitros

Preparación de la Receta

Arroz Frito

- Extender en una charola el **arroz cocido** y agregar la salsa, mezclar hasta impregnar todos los granos con la salsa.
- Agregar la fécula de *papa* y revolver todo el *arroz* de manera uniforme.
- Con ayuda de las manos sacudir el excedente de fécula.
- Freír en abundante aceite caliente.
- Cuidando que cada grano quede separado y frito.
- Colocar en papel secante para escurrir el excedente de aceite.
- Reservar

Ensalada

- Mezclar el tallo fileteado de la cebollita de cambray con *arúgula*, las pepitas y los *arándanos*.
- *Aderezar* con *vinagre* de vino tinto con el aceite de oliva , sal y pimienta negra molida.
- Agregar el queso feta en cubos y pimienta,

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-arroz-frito-con-verdolagas>