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 miliitros

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 revolcar 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