

Ensalada de Arroz Negro

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Albahaca: 20 hojas

Arveias frescas: 200 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad **Hierbabuena**: 20 hojas **Tinta de calamar**: 1 Sobre

Queso mascarpone: 50 Gramos

Aceite De Oliva: c/n

Tomillo: c/n

Arroz carnaroli cocido: 500 Gramos Calamaretti limpios: 200 Gramos

Tomillo: 2 Ramas Limon: 1/2 unidad

Pimienta: c/n

Sal: c/n

Tomates cherry: 250 Gramos

Vino rosado: 50 c.c.

Preparación de la Receta

- En placa para horno con ajo, tomillo, aceite de oliva y sal hornear a 180° C por 15 minutos
- En sartén calentar vino rosado y tinta de calamar, mezclar hasta disolver
- Añadir **arroz** carnaroli *cocido* y mezclar hasta teñir el **arroz** de negro de manera pareja.
- Usar algo de aceite de oliva si es necesario, retirar del fuego y dejar enfriar.
- En un bowl mezclar arvejas, hojas de *menta*, hojas de *albahaca*, *jugo* y ralladura de *limón*, *ajo* aplastado y sal.
- En sartén caliente con aceite de oliva saltear calamarettis previamente condimentado con sal y tomillo fresco.
- Cocinar por 3 minutos hasta dorar y mezclar con el arroz reservado en un bowl.
- · Agregar los tomates cherries asados y mezclar.

Armado

- Colocar en la base el *arroz* con calamarettis y tomates.
- Agregar encima las arvejas condimentadas y terminar con una quenelle de queso mascarpone