

Ensalada de Arroz Negro

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Albahaca: 20 hojas

Arvejas 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