

# Ensalada de arroz y pasas

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Limon:** media Unidad

**Pimienta:** A gusto

**Cebolla:** 1 Unidad

**Coñac:** 1 Chorrito

**Avellanas:** 5

**Queso Azul:** 50 grs.

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Sal en escamas:** A gusto

**Vinagre:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** 6 cdas.

**Miel:** 1 cda.

**Pasas:** 25 g

**Arroz basmati:** 1 Taza

## Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* en juliana.
- Calentar el vaso de **arroz** en el microondas.
- Remojar las pasas en agua y coñac.
- En un bol, mezclar la *cebolla*, los brotes tiernos e incorporamos las pasas, las avellanas picadas y el queso azul en dados
- Añadir el *arroz*.
- Preparar la vinagreta en un bol emulsionando la miel, el *vinagre*, el *limón*, aceite, sal en escamas y pimienta
- Con ayuda de un tenedor la ligamos.
- *Condimentar* la ensalada de *arroz* y servir.

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