elGourmet

Ensalada de Arroz

Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Aceitunas negras: c/n
Alcaparras: c/n
Cebolla roja: 1/2 unidad
Cilantro fresco: c/n
Huevos de codorniz cocidos: 1/2 unidad
Pimento verde: 1 unidad
Queso feta: 100 Gramos
Aceite De Oliva: 3 cdas
Arroz salvaje: 250 Gramos
Cebollino fresco: 1 Manojo
Filetes de anchoas: 12 Unidades
Lima: 1/2 unidad
Pimiento morrón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Lavar bien el **arroz** y ponerlo a cocer en agua hirviendo.
- Escurrir y dejar enfriar
- Picar en cuadraditos pequeños el *pimiento*, las anchoas y la *cebolla*.
- Picar las aceitunas en ruedas finas.
- Picar finamente el *cilantro* y el *cebollino*.
- Cuando el *arroz* esté listo, poner en un bol y añadir las hierbas, el *pimiento*, las anchoas, la *cebolla* y las aceitunas ya cortadas
- Mezclar bien y a añadir las *alcaparras*, el aceite de oliva y el queso feta desmigado.
- Añadir el *zumo* de lima y rectificar de sal
- Decorar con unas hojas de *cilantro* y unos huevos de codorniz cocidos.

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