

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

Pimiento verde: 1 unidad

Queso feta: 100 Gramos

Aceite De Oliva: 3 cdas

Arroz salvaje: 250 Gramos

Cebollino fresco: 1 Manojó

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 *zum*o 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>