

Receta de Ensalada de Arroz con Champiñones

13 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta del cereal más combinable del mundo, en este caso se trata de una **Ensalada de Arroz con Champiñones** que resulta un plato exquisito y os aportará todas las propiedades nutritivas de una forma más fresca y ligera.

Ingredientes

- Arroz (70 grs para dos personas)
- Pimiento rojo (medio)
- Champiñones enteros (tres o cuatro)
- Gambas peladas (12 colas)
- Judías pintas cocidas (100 grs)
- Sal y Pimienta (al gusto)
- Vinagre de manzana en crema (una cucharada)
- Limón (medio)
- Jengibre en polvo
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Empezar limpiando los champiñones para quitarles toda la tierra
2. Cuando estén listos, echarlos en un bol junto con las colas de gambas troceadas, y exprimir medio limón junto con un poco de sal y pimienta al gusto
3. En un bol aparte, mezclar la crema de vinagre de manzana con el aceite de oliva y remover bien, añadir al bol con los champiñones, poner sal y pimienta al gusto y el jengibre
4. Mezclar bien todo y dejar reposar en el frigorífico tapado con film transparente, durante media hora
5. Cocer el arroz con abundante agua con sal y cuando esté al dente, colarlo y pasar por agua fría
6. Ponerlo en una fuente y echar los champiñones y las gambas
7. Picar el pimiento en trocitos pequeños y añadirlo al arroz, junto con las judías pintas cocidas, ajustar la sal y pimienta y meter al frigorífico hasta la hora de servirla
8. Antes de llevar a la mesa, poner un buen chorro de aceite de oliva
9. Servir y....buen provecho!!!