

Receta de Ensalada de Arroz a la Andaluza

22 Oct 2015



Buenos días a tod@s, hoy os propongo que preparéis esta rica **Ensalada de Arroz a la Andaluza**, en casa la preparamos y nos gusta bastante, espero que a vosotr@s también os guste y la preparéis para vuestra familia.

Ingredientes

- Arroz cocido frío (200 grs para 4 personas)
- Tomates partidos en trocitos (dos)
- Cebolla picada muy fina (media)
- Maíz dulce (una latita) (opcional)
- Bonito (una o dos latas)
- Pimiento verde en trocitos (medio)
- Repollo picado muy fino (100grs)
- Judías verdes cocidas (150grs)
- Aceitunas verdes (diez o doce)
- Pepino en trocitos (unos 100grs)
- **Para la vinagreta:**
- Aceite de oliva (dos cucharadas)
- Vinagre (una cucharada)
- Ajos machacados (uno o dos dientes)
- Perejil picado (una cucharadita)
- Sal y Pimienta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Cocer el arroz y dejarlo al dente
2. Escurrir y poner en una fuente o ensaladera
3. Añadir todos los ingredientes troceados y mezclar bien
4. Preparar el aderezo con los ingredientes de la vinagreta y mezclarlos bien
5. Verter sobre la ensalada y espolvorear con pimienta y perejil
6. Servir frío o templado según vuestro gusto y.... buen provecho!!!