

Receta de Ensalada de Arroz con Jamón y Queso

13 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta riquísima **Ensalada de Arroz con Jamón y Queso**, ya sabéis que este tipo de ensaladas son muy socorridas y además son fáciles de preparar ya que admiten cualquier cosa como verduras, jamón , atún etc, espero que os guste la opción que hoy os dejo.

Ingredientes

- Arroz de grano largo (una taza por persona)
- Calabacín (medio)
- Zanahorias (dos medianas)
- Pimiento verde (uno)
- Cebolla o cebolleta (una)
- Aceitunas verdes deshuesadas (una bolsa)
- Queso manchego semicurado (unos taquitos)
- Tiritas de jamón york (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal y orégano

Modo de Preparación

1. Poner a cocer el arroz con agua y sal según lo hagáis normalmente, escurrir y reservar
2. Picar todas las verduras en trocitos y las aceitunas en cuatro trozos, reservar todo
3. Cortar el jamón en tiritas finas y no muy largas y el queso en cuadraditos, reservar también
4. En una fuente amplia y no muy honda, echar primero el arroz y después todos los ingredientes troceados y reservados
5. Mezclar bien todo y añadir un poco de sal, orégano y aceite de oliva al gusto
6. Volver a remover para que se mezclen todos los ingredientes
7. Podéis hacerla con antelación y dejarla en el frigorífico sin aliñar hasta el último momento
8. Servir fría o templada y.....buen provecho!!!

Ensalada de Arroz con Jamón y Queso

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)
