

Receta de Ensalada De Arroz Con Aguacate

22 Abr 2014



Buenos días, como parece que el calor nos sigue acompañando , para hoy os dejo una nueva ensalada, esta vez de Arroz con Aguacate que también está buenísima.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Tomates (dos o tres medianos)
- Pimiento morrón (una lata)
- Champiñón laminado (un bote)
- Zumo de limón (uno)
- Perejil picado (dos cucharadas)
- Huevos cocidos (uno o dos)
- Aceite, vinagre y sal
- Lechuga (unas cuantas hojas)
- Aguacate en rodajas

Modo de Preparación

1. Cocer el arroz y dejarlo al dente, refrescarlo con agua fría y poner a escurrir
2. Cortar los tomates en trocitos y rociar con sal, dejar un rato que suelten el caldo
3. En una ensaladera se ponen unas hojas de lechuga lavada, haciendo de cama
4. Volcar el arroz ya escurrido en la fuente, añadir los trocitos de tomate, los champiñones, el pimiento rojo cortado a tiritas y el perejil, mezclar bien todo
5. Rociar con aceite, zumo de limón y sal y al momento de servir, picar los huevos y las rodajas de aguacate y... buen provecho!!!