

Receta de Ensalada De Arroz, Pollo Y Remolacha

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como parece ser que el calor va a continuar, pues para hoy os dejo esta ensalada de arroz, muy rica y nutritiva.

Ingredientes

- Arroz (una taza por comensal)
- Pechuga de pollo (una o dos)
- Lechugas variadas (una bolsa)
- Remolacha cocida (un tarro)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Hervir el arroz y dejarlo al dente, colarlo y dejar enfriar en el frigorífico
2. Hervir las pechugas y una vez frías, picarlas en trocitos
3. En un bol, mezclar el arroz con las pechugas picaditas, echar un poco de sal y pimienta negra y un chorrito de aceite de oliva, mezclar el conjunto
4. Colocar en el centro de una bandeja el arroz y su alrededor poner las lechugas previamente cortadas y aderezadas con aceite y sal al gusto
5. Decorar el arroz con rodajas de remolacha y servir solo o acompañado de salsa mayonesa y....buen provecho!!!