

Receta de Ensalada de Arroz, Huevo y Pescado

14 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para este lunes os propongo que preparéis esta rica **Ensalada de Arroz, Huevo y Pescado**, resulta una comida muy apetecible para cualquier época del año, y sobre todo para esos días que nos apetece comer algo fresquito.

Ingredientes

- Arroz (una taza por persona)
- Huevos cocidos (dos o tres)
- Cebolleta o cebolla (una picadita)
- Pescado hervido y escurrido (al gusto)
- Guisantes (un bote pequeño)
- Pimiento morrón (una o dos latitas)
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Sal (al gusto)

Modo de Preparación

1. Hervir el arroz en una cacerola con agua y sal hasta que quede a vuestro gusto, mejor un poco al dente
2. Pasar por el chorro de agua fría y ponerlo en una fuente
3. Añadir la cebolleta picadita, los pimientos picados, el pescado hervido y los guisantes
4. Partir los huevos en cuatro trozos y añadirlos a la fuente
5. Rociar con el aceite de oliva, un poco de sal y un chorro de vinagre balsámico
6. Dejarlo enfriar un rato en el frigorífico
7. Servir solo o acompañando a algún plato de carne y...buen provecho!!!