

Será por recetas



Ensalada del perello

Recetas de arroz, Ensaladas, Dieta, Recetas fáciles

 5 Personas

 Fácil

 30 Minutos

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 250 gr. Arroz
- 50 gr. Apio
- 1 Ramita de perejil
- 25 Clóchinas (Mejillones) cocidas
- 1 Cebolla
- Aceite, Sal y Pimienta
- 350 gr. Gambas peladas
- 1 Diente de ajo

Elaboración

En una cazuela amplia poner agua a calentar y cocer el arroz durante 15 minutos. Durante los 3 últimos minutos cocer las gambas en la misma cazuela. Escurrir bien y reservar.

Cortar los tallos de apio en bastoncillos y reservar.

En una ensaladera grande, colocar el arroz con las gambas, añadir las clóchinas y el apio y mezclar hasta que quede un conjunto homogéneo. Reservar.

En un bol, mezclar la cebolla picada muy fina junto con el ajo también picado. Agregar dos pizcas de sal, un buen chorro de aceite y un poco de vinagre. Batir bien el conjunto hasta conseguir una emulsión homogénea. Probar y rectificar de sal en su caso.

Verter el aliño sobre la ensalada de arroz, mezclar y servir.



Autor receta de Ensalada del perello

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012