

ENSALADA DE ARROZ

- Un puñado por persona de arroz.
- Bonito en aceite o escabeche.
- Zanahoria, pimiento verde, pimiento rojo, cebolla, palmitos, cebolleta, espárragos, lechuga, maíz dulce, guisantes, etc. Toda la verdura que te guste o tengas a mano.

Cocer al dente el arroz con abundante agua con sal. Escurrirlo y pasarlo rápidamente por agua fría para enfriarlo. Escurrir de nuevo bien y reservar en la nevera.

Cortar la verdura que se haya elegido muy menuda, escurrir lo que venga e lata con liquido y juntarlo con lo anterior. Desmenuzar el bonito.

Mezclar el arroz con los demás ingredientes rectificar de sal si fuese necesario y meterlo en la nevera hasta la hora de comerlo.

Se puede aderezar con aceite y vinagre. O con aceite, mostaza de Dijon y limón. O con mayonesa o salsa rosa. La salsa rosa es una mayonesa a la que se le añade un poco de brandy, mostaza y cáctchup.

Servir muy frío con el aderezo que se haya elegido.

Nota.- Esta misma ensalada se puede hacer con pasta en vez de con arroz.