

4
porciones


BLANQUITA

• RECETAS •

ENSALADA DE ARROZ CON POLLO



INGREDIENTES

300 gr de arroz integral
125 gr de champiñones en conserva
1 cebollino
5 cucharadas de aceite de oliva
1 hoja de laurel
225 gr de pollo cocido
125 gr de maíz en conserva
Sal al gusto
2 cucharadas de vinagre de Módena

PREPARACIÓN

Cocer el arroz en abundante agua hirviendo con sal y el laurel, unos 18 a 20 minutos; escurrir y pasar por debajo del chorro de agua fría. Escurrir bien y poner en una fuente de servir.

Escurrir el champiñón y el maíz. Filetear los champiñones. Trocear el pollo (hervido o asado). Añadir el pollo, el maíz y los champiñones al arroz. Mezclar en un cuenco el aceite, el vinagre y sal, y verter sobre la ensalada. Espolvorear con el cebollino picado y reservar en el frigorífico hasta el momento de servir.