Receta de Ensalada de Arroz con Coles de Bruselas

18 Feb 2020

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica receta de **Ensalada de Arroz con Coles de Bruselas**, resulta un plato muy rico para toda la familia e incluso para los más peques de la casa es una manera exquisita de tomar verduras y como el arroz suele gustar bastante a los niños, pues así aprovecháis y que tomen verdurita.

Ingredientes

- Arroz Basmati u otro que os guste (una tacita por persona)
- Zanahoria rallada
- Guisantes (un bote)
- Gambas cocidas (al gusto)
- Pimiento rojo picado (opcional)
- Tortilla francesa (una de dos o tres huevos)
- Coles de Bruselas (al gusto)
- Aceite, Vinagre y Sal
- Mayonesa (opcional)

Modo de Preparación

1. Cocer el arroz según vuestra costumbre pero mejor que quede al dente un poquito duro, escurrir y pasarlo por agua fría, volver a escurrir y dejar enfriar
2. Poner el arroz en una fuente y añadir la zanahoria rallada, los guisantes escurridos, el pimiento picado, las gambas cocidas y peladas, la tortilla hecha y troceada
3. Remover bien todo para mezclarlo
4. Cocer las coles de bruselas en poco agua durante unos 15/20 minutos y colocarlas alrededor de la fuente
5. Aderezar todo con aceite de oliva, vinagre y sal al gusto
6. Si lo preferís podéis ponerle mayonesa
7. Servir y...buen provecho!!!