Receta de Ensalada de Arroz Basmati con Pimiento

02 Ago 2018

Buenos días a tod@s, para este jueves os dejo una nueva receta de ensalada, en esta ocasión es una rica **Ensalada de Arroz Basmati**, muy apropiada para la temporada estival y para tod@s l@s amantes del arroz, seguro que os gustará.

Ingredientes

- 400 g de arroz basmati
- 840 ml de caldo de verduras
- 2 pimientos dulces amarillos
- 2 pimientos dulces naranjas
- ¼ de cucharadita de comino
- 100 g de guisantes
- 3 tomates
- 1 bote de maíz
- 1 cebolla morada
- Cebollino picado
- **Aliño**
- Una cucharada de perejil
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 60 ml de zumo de naranja

Modo de Preparación

1. Dejar el arroz en remojo con dos dedos de agua por encima, cambiar el agua un par de veces para que suelte el almidón.
2. Añadir el caldo de verduras, un poco de sal, el comino y enciende el fuego a media temperatura.Cuando hierva añadir el arroz
3. Tapar y dejar hervir unos 12 minutos a fuego medio, después dejar reposar unos minutos con la tapa puesta Escurrir y pasar el arroz bajo el grifo, para que pierda temperatura ya que lo necesitamos frío
4. Una vez frío y bien escurrido lo añadimos a una ensaladera
5. Mientras el arroz se prepara al mismo tiempo cocinamos los guisantes, en un recipiente apto para microondas, añadimos los guisantes, una cucharada de agua y otra de aceite, tapar el recipiente con papel film y cocer durante 7 minutos a máxima potencia
6. Apagar el microondas y dejar reposar unos minutos, escurrir y reservar junto con el arroz
7. Cortar los pimientos, tomates y la cebolla morada en trocitos pequeños y añadir el maíz escurrido

8. Poner en una fuente o bol grande el arroz y añadir todos los demás ingredientes
9. Preparar el aliño, mezclando todos ingredientes en un bote de vidrio, agitar y añadir al arroz
10. Espolvorear un poco de sal y pimienta y un poco de cebollino picado
11. Servir fresquito y....buen provecho!!!