

Libreta: Recetas tradicionales
Creado: 28/04/2018 18:38
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/arroz-multicolor.html>

Arroz multicolor

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz de grano largo
- media taza de pasas
- 1 lata pequeña de maíz
- media taza de cacahuets sin tostar
- 1 pimiento rojo
- medio pimiento verde
- medio pimiento amarillo
- 2 limones
- 1 aguacate maduro
- perejil

Para la vinagreta

- media cucharadita de sal
- media cucharadita de comino machacado en el mortero
- 2 dientes de ajo
- 2 cucharadas de buen vinagre
- 10 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta negra

PREPARACIÓN

Cocer el arroz, pasarlo por un chorro de agua y escurrir. Dejar enfriar.

Poner las pasas en remojo. Lavar los pimientos, quitar las simientes y cortarlos en trocitos pequeños, al igual que la cebolla.

Lavar y secar muy bien los limones y quitarles una capa fina de cáscara. Exprimir después los limones.

Tostar los cacahuets en una sartén antiadherente.

Mezclar las pasas, los trocitos de pimiento y cebolla y las cáscaras de limón y rociarlas con el zumo de limón. Dejar reposar unos diez minutos.

Preparar una salsa con el vinagre, la sal, la pimienta, los ajos muy machacados en un mortero, el comino machacado e ir añadiendo aceite de oliva.

Mezclar la vinagreta con el arroz y añadir la mezcla de verduras y limón.

Pelar el aguacate, cortarlo en trocitos y añadirlo al arroz junto con los cacahuets y el maíz escurrido.

Probar de sal y servir decorado con unas ramitas de perejil

Notas:

Este no es un arroz para preparar deprisa y corriendo, pero luce mucho y está muy rico si se prepara para acompañar un asado en algún día señalado con muchos comensales