



<https://www.mepillasquisando.com>



1120 - ENSALADA CUATRO GUSTOS



RECETA PARA MICROONDAS

INGREDIENTES:

- 300 gr. de Arroz.
- 600 c.c. de agua.
- 150 gr. de Jamón de york en taco.
- 200 gr. de Queso emmental en taco.
- 1 Huevo duro.
- 200 gr. de Champiñones.

ELABORACIÓN:

Ponemos una olla con agua al fuego. Cuando rompa el hervor incorporamos el arroz, sazonomos, unas gotas de aceite y ponemos al microondas 13 minutos a potencia máxima. Colocamos los champiñones cortados en láminas en un recipiente, rociamos con unas gotas de limón y al microondas 3 minutos a potencia máxima. Una vez cocido el arroz, disponerlo en una fuente, cortamos en trocitos pequeños el jamón de york y el queso, agregamos al arroz junto con los champiñones escurridos. Rallamos el huevo duro y lo ponemos por encima de la ensalada. Servimos con una salsa vinagreta.

<https://www.mepillasquisando.com>