



Ensalada de arroz con naranja y langostinos

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 15 minutos

Para 4 personas

- He utilizado el arroz UncleBen's que viene en bolsitas. Para ensaladas resulta muy práctico. Sigue las instrucciones del paquete.
- Puedes cambiar los langostinos por gambas, resultará igual de rica.
- Si te gusta añádele pepino, le aporta frescor.

Ingredientes:

125 gr. de arroz

300 gr. de langostinos (peso después de pelados 150 gr.)

2 naranjas

1 cebolleta fresca

el zumo de 1 limón

1 cucharadita de mostaza

2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

un poco de cebollino

sal y pimienta

Cuece el arroz y refréscalo con agua fría debajo del grifo. Escurre muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Corta muy pequeña la cebolleta, pela la naranja y saca los gajos.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mezcla en un bol el aceite con el zumo de limón y la mostaza.



Añade todo al arroz y mezcla bien. Conserva en la nevera hasta el momento de servir.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Coloca en una fuente y listo.





Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Ensalada de arroz con naranja y langostinos