Ensalada de arroz con melón y jamón

Nombre de la receta

Ensalada de arroz con melón y jamón

Tiempo

45 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

3

Alérgenos

La receta no contiene alérgenos

Descripción

Ensalada de arroz con jamón serrano, melón.

Ingredientes

- 3 puñados de arroz de grano largo
- 400 gramos de melón limpio
- 100 gramos de jamón serrano en lonchas
- 2 cucharadas soperas de maíz dulce (opcional)
- 2 cucharadas soperas de cebollitas encurtidas (opcional)
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

Pasos

1 En primer lugar ponemos abundante agua en una cacerola y cuando rompa a hervir echamos nuestro arroz y lo cocemos durante el tiempo que veamos conveniente (unos 20 minutos). Cuando el arroz está al punto lo ponemos en un escurridor y lo regamos bien de agua fría del grifo para que quede suelto. Ahora salamos el arroz a nuestro gusto.

2 A continuación cortamos nuestro melón limpio en dados y lo añadimos al arroz.

3 Ahora partimos en trozos de bocado las láminas de jamón y las añadimos también.

4 Con los tres ingredientes anteriores nuestra ensalada estaría perfecta pero si queremos le podemos añadir como en este caso maíz y cebollitas de encurtido.

5 Ahora añadimos aceite y vinagre de vino a nuestro gusto y dejamos enfriar y ya tenemos preparada nuestra refrescante ensalada.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor