



ENSALADA DE ARROZ AL " PESTO "

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
100 gr Arroz
20 hojas Albahaca
20 Tomates cherry
30 gr Piñones
40 gr Parmesano
40 ml Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Cocemos el arroz en agua hirviendo durante 11 minutos. Después lo pasamos por agua muy fría. Reservamos.

Tostamos ligeramente los piñones en una sartén. Trituramos las hojas de albahaca con el aceite, reservando unas pocas para decorar. Cortamos los tomates en cuartos. Sacamos lascas del parmesano con la ayuda de un pelador.

Aliñamos el arroz con un poco de sal y el aceite de albahaca. Añadimos el tomate, el queso y los piñones. Decoramos con las hojas de albahaca que habíamos guardado.



PRECIO
MEDIO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
4/10



SALUDABLE
9/10