



Arroz de verano

150 g de Arroz Basmati.

1 Zanahoria grande rallada.

100 g de Jamón cocido en dados.

½ Cebolla dulce cortada en juliana fina.

1 Lata pequeña de maíz dulce.

1 Tomate cortado en brunoise.

Rúcula y canónigos al gusto.

El zumo de 1 lima

4 Cucharadas de aceite de oliva virgen extra

sal y pimienta.

1- Limpiamos el arroz. Lo cocemos en abundante agua con sal durante 10-12 minutos. Lo colamos y refrescamos con un chorro de agua fría para cortar la cocción. Escurrimos bien.

2- En una fuente, juntamos el arroz bien seco, la zanahoria rallada, los dados de jamón cocido, la cebolla dulce, el maíz y el tomate.

3- En un bote pequeño con tapa (o en un vaso con un tenedor), mezclamos el zumo de la lima, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Agita enérgicamente hasta que emulsione y quede una mezcla homogénea.

4- Añadimos la rúcula y los canónigos al bol. Vertemos la vinagreta justo antes de comer (para que no se ablanden los canónigos y la rúcula) y removemos con suave movimiento de abajo hacia arriba para que el aliño impregne todo sin aplastar los ingredientes.

Se le puede añadir un poco de cilantro picado que combina muy bien con la lima.