ENSALADA DE ARROZ Y LANGOSTINOS.

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 VASO de ARROZ BASMATI
- 10 LANGOSTINOS COCIDOS
- 2 HUEVOS
- 4 PUNTAS DE ESPÁRRAGOS
- 2 LATAS de ATÚN
- TOMATES 1
- SALSA ROSA
- ACEITE DE OLIVA Y SAL

Preparación:

Paso 1

Ponemos una cazuela con el arroz, tres vasos de agua, cuatro ajos enteros, una hoja de laurel, la sal y el aceite, cocemos el arroz, retiramos del fuego lo pasamos por agua fría y reservamos. Cocemos pelamos y cortamos los huevos, troceamos el tomate. En una fuente ponemos el arroz y hacemos un hueco en el centro, donde colocamos el atún escurrido, alrededor ponemos las rodajas de huevo y el tomate,

Paso 2

Ponemos los langostinos y las puntas de espárragos,

Paso 3

Lo decoramos con la salsa rosa.