

Ensalada mixta de tabulé con arroz basmati

🕒 25 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 Pack Mixta Especial Olimpiadas
- 100 g de arroz basmati
- 120 ml de agua
- 2 cebolletas
- 1 tomate
- 1 limón
- Perejil fresco
- Menta fresca
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Pimienta negra
- Sal

1



Lava el arroz basmati varias veces con agua fría, hasta que el agua salga limpia. Deja reposar durante 10 minutos.

2



Cuece el arroz en una olla con agua y una pizca de sal durante 15 minutos. Apaga el fuego, deja que absorba el resto del líquido y deja templar.

3



Corta las cebolletas finas y parte el tomate en cubos. Pica el perejil y la menta finamente.

4



En un bol dispón la ensalada mixta y añade el arroz, la cebolleta, los tomates y las hierbas picadas. En un plato coloca la ensalada.

5



Para el aliño, integra el aceite de oliva junto con el zumo de limón, una pizca de sal y pimienta. Termina la ensalada con unos hilos de aliño.

Productos de esta receta



Pack Mixta Especial Olimpiadas

