

Corona de arroz

Para 4 personas: ■ 1 taza de arroz ■ 1 lata de bonito al natural ■ 1 latita de pimientos morrones ■ 10 pepinillos en vinagre ■ 2 huevos cocidos ■ 1 limón ■ 1 hoja de laurel ■ 1 ramita de perejil ■ 1 cucharada de mantequilla ■ 1 tazón de mayonesa ■ 1 lechuga pequeña ■ 4 tomates pequeños ■ Sal

Preparación: Pon el arroz en una cazuela con 2 tazas de agua fría, la cucharada de mantequilla, el laurel, el perejil, un chorro de zumo de limón y sal. Déjalo cocer destapado a fuego medio unos 20 minutos. Después, tapa el arroz, separa la cazuela del fuego y déjalo reposar 5 minutos. Retira la hoja de laurel y el ramillete de perejil. Echa el arroz en un colador grande, pásalo por el chorro de agua fría y escúrrelo. Pica la mitad de los pepinillos en vinagre, el bonito escurrecido, la mitad de los pimientos morrones y 1 huevo cocido. Mezcla estos ingredientes con el arroz hervido. Echalo todo en un molde en forma de corona y, cuando esté bien asentado, desmolda. Haz tiras estrechitas con los pimien-

tos morrones restantes, pica los pepinillos en vinagre que todavía no has utilizado y parte también en rodajas grandes el otro huevo cocido. Decora la corona de arroz con todo esto. En el centro y alrededor, pon lechuga picada en juliana y tomatitos cherry. Acompaña con un bol de mayonesa aparte. Este plato es muy práctico, ya que lo puedes preparar el día antes. Deja el arroz dentro del molde la noche anterior y al día siguiente, sólo tienes que desmoldarlo y adornarlo como más te guste.

