



Ensalada de arroz

Para 4 personas: ■ 1 taza y media de arroz ■ 1 lata de maíz cocido ■ 100 gr. de guisantes congelados ■ 1 latita de pimientos morrones ■ 150 gr. de palitos de cangrejo ■ 2 huevos ■ 8 cucharadas de mayonesa ■ 4 cucharadas de ketchup ■ 1 cucharada de salsa Perrin's ■ 1 cucharadita de coñac ■ Tabasco ■ Sal

Preparación: Cuece los huevos durante unos 10 minutos, pásalos por agua fría, péralos y córtalos en rodajas. Escurre los pimientos morrones y córtalos en tiras estrechitas. Reparte la mezcla de arroz en 4 tazas y desmóldalas en 4 platos. Mezcla luego la mayonesa con el ketchup, la salsa Perrin's, el coñac y unas gotas de tabasco. Echa esta salsa sobre los flanes de arroz y adorna con los huevos, las tiras de pimiento y los palitos.

Receta con truco

Este plato admite muchas posibilidades para adornar: robinitos, aceitunas rellenas...