

Ensalada de arroz y atún con vinagreta de curry

Ingredientes
(para 8 personas)

2 tazas de arroz cocinado
1 lata grande de atún en aceite
1 taza de cilantro picadito
1 paquete de cebollines picaditos
1 lata grande de piña en almíbar
2 pimentones rojos picaditos
sal y pimienta al gusto
perejil para adornar

Vinagreta

½ frasco de mayonesa
2 cdas de curry
el jugo de la piña
el jugo de 3 limones
½ taza de aceite
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Cocinar el arroz y dejarlo enfriar. Unir en una ensaladera el arroz con el atún desmenuzado, la piña picadita, los pimentones rojos, los cebollines y el cilantro picaditos.

Preparar vinagreta de curry uniendo todos los ingredientes. Agregar la vinagreta a la ensalada, mezclar y macerar en la nevera.

Al servir adornar con perejil picadito u hojas de cilantro.