

Ensalada de arroz mediterránea con vinagreta de anchoas

Ingredientes
(para 8 ó 10 personas)

2 tazas de arroz cocido
1 frasco de aceitunas verdes rellenas de pimentón
6 tomates tipo perita
1 frasco de alcaparras
12 hojas de albahaca
2 pimentones rojos
2 pimentones verdes

Vinagreta de anchoas

1 lata de anchoas pequeñas
½ taza de perejil picadito
1 ½ taza de aceite
½ taza de vinagre de vino
sal y pimienta negra al gusto

Preparación

Preparar el arroz con anterioridad y dejarlo enfriar. Unir en un recipiente el arroz con las aceitunas picaditas, los tomates tipo perita, la albahaca picadita, los pimentones rojos y verdes picaditos y el perejil.

Preparar la vinagreta de anchoas uniendo todos los ingredientes. Agregar la vinagreta a la ensalada, taparla y colocarla en la nevera. Dejarla sazonar por 2 horas aproximadamente para que coja gusto. Si se seca a la hora de comer, agregar mas aceite o vinagreta.