



¿Me acompañas?

ENSALADA DE ARROZ, LA DE CASA

Ingredientes

- . 2 cebollas
- . 1 diente de ajo
- . 2 huevos
- . 150 gr. de gambón congelado
- . 1 tomate
- . Canónigos y espinacas
- . 200 gr. de arroz
- . Un poco de queso rallado
- . Sal
- . Aceite de oliva

Ingredientes para la mayonesa

- . 1 huevo
- . 1 chorro de limón
- . Sal
- . Aceite de oliva

Elaboración

1.- Qué ilusión me hace que elaboremos juntos esta receta. Lo primero que haremos será poner a cocer los huevos 10 minutos. Mientras, empezamos a hacer el arroz de nuestra ensalada. Para ello, picamos mucho una de las dos cebollas y el ajo y lo ponemos a sofreír con una poco de aceite y sal a fuego medio. Cuando esté, incorporamos el arroz blanco y lo dejamos hacer 20 minutos. La elección del tipo de arroz es absolutamente opcional. Yo utilizo el Bomba para todas mis recetas porque es el que más me gusta, pero también podéis usar el Largo o Redondo. En cuanto a añadirle un sofrito al arroz de cebolla y ajo, también es cuestión de gustos. A mí, me encanta.

2.- Cuando estén los huevos los sacáis del fuego y los dejáis enfriar. Atentos al arroz para que no se os pase y cuando esté listo, retiráis el cazo del fuego y trasladaréis el arroz a una ensaladera.

3.- Ponéis la mitad del arroz en el recipiente que vayáis a utilizar para servir la ensalada y a continuación añadir un poco de queso rallado por encima. Echáis el resto del arroz caliente y dejáis que se derrita el queso con el calor del arroz. No echéis demasiado queso, con un poco es suficiente. Yo, en esta ocasión, puse emental rallado, que era el que tenía en casa. Pero os vale el que más os guste.

4.- Ahora coceremos el gambón congelado. Otro de los ingredientes opcionales que podréis cambiar, perfectamente, por una lata de Atún en aceite de oliva o lo que más os apetezca. Calentamos agua con sal gorda y cuando hierva, introducimos los 150 gramos de gambón y dejamos que se cuezan durante 3 o 4 minutos. Cuando estén listos, los dejáis enfriar.

5.- Ahora llega uno de los momentos cruciales y que más me gusta. De la cebolla restante, cortamos la mitad y la picamos mucho. No hablo de triturar, hablo de picar con mucho amor del bueno. Que nos quede de todos los ingredientes, trocitos pequeños. Empezamos por la media cebolla, seguimos con los canónigos, los huevos, el gambón y el tomate. Un consejo con respecto al tomate, tratar de picarlo antes de empezar con la receta para que suelte el máximo de agua posible. Que cuando vayáis a echar el tomate a la ensaladera no suelte nada de agua. Vital. Si no lo veis

claro, descartar el tomate porque no queremos que nuestra ensalada se llene de líquido.

6.- Cuando tengamos todos los ingredientes bien picados, vamos añadiéndolos a la ensaladera donde tenemos el arroz con el queso derretido. Removéis bien para que se mezclen todos los ingredientes, ponéis un film al recipiente y metéis la ensalada en la nevera.

7.- Llegó el momento de hacer la mayonesa. Os vale la salsa que más os apetezca, a mí la mayonesa casera me vuelve directamente loca. Empezamos. Ponemos el huevo, la sal y un chorro de limón en el vaso de la batidora. Le añadimos un buen chorro de aceite de oliva y batimos desde abajo, sin ninguna prisa y con todo nuestro cariño, subiendo poco a poco hasta que alcancemos la densidad de mayonesa que queramos.

8.- Añadir la mayonesa a la ensalada, remover muy bien, poner nuevamente el film y meter otra en el frigorífico hasta el momento de servir. Sacar 15 minutos antes de degustarla para que no esté demasiado fría. Emplatar como más os guste y disfrutarla mucho.

Dificultad

Es muy sencilla de elaborar, pero como todo lo que se hace a mano os llevará un ratito. Picar con mucho mimo todos los ingredientes, ésa es la clave del éxito en esta receta que gustará tanto a pequeños como a mayores. Ya sabéis que todos los componentes son opcionales, así que no os preocupéis si no os gusta alguno o tenéis otros diferentes en casa. Todos son válidos, al igual que la salsa que acompañe a vuestra ensalada. Yo elegí mayonesa casera, porque soy fan, muy fan, de ella.

El resultado

Os sacaré de un aprieto si tenéis invitados, pero para mí es un plato que me regalo muchas veces al año. A mis bellísimos hermanos les gusta muchísimo y aunque es un clásico de los veranos, la podéis preparar en cualquier época. Mucho amor del bueno y triunfaréis

¿Os gustan las ensaladas? A mí me apasionan en cualquier versión y me gusta probarlas todas. Espero que tengáis una semana apasionante, cargada de amor del bueno, del importante. Si os apetece, os espero el próximo jueves para seguir haciendo camino juntos. Qué bonito suena. **¿Me acompañas?**