

## ENSALADA DE ARROZ SALVAJE

### **Ingredientes:**

Para 6 personas

- 200 gr. Arroz salvaje
- 100 gr. Jamón cocido
- 100 gr. queso
- 1 manzana
- 200 gr. de maíz
- 1 tomate
- 1 cucharada de cebolla picada fina
- 1 cucharada de pimienta verde a cuadritos
- 1 cucharada de pepino o pepinillo
- Lechuga juliana
- 1 lata de espárragos trigueros de Huetor Tajar
- Aceite de oliva virgen extra, vinagre de Jerez, sal.



### **Elaboración:**

- En cacerola con abundante agua hirviendo, ponemos un poco de sal e incorporamos el arroz salvaje removiendo de vez en cuando hasta que esté al dente
- Sacamos, escurrimos y enfiamos. Reservamos
- Cortamos la lechuga en juliana y colocamos en un lado del plato una base donde montaremos la ensalada. A partir de ella colocamos en forma de abanico los espárragos trigueros.
- Cortamos el jamón y el queso en juliana muy fina.
- Hacemos un pipirrana de manzana; cortamos a cuadritos la manzana, el tomate, cebolla, pimienta, y pepino, lo mezclamos todo con el maíz, y sazonamos con sal, un chorrito de vinagre y un chorreón de aceite de oliva virgen.
- Colocamos sobre la base de lechuga unos aros metálicos o de acetato de 8 a 10 cm de diámetro, disponemos dentro el arroz y sobre el arroz la pipirrana de manzana.
- Sobre esto colocamos la juliana de jamón y queso. Retiramos el acetato y decoramos con un hilo de aceite de oliva