

thermomix

Ensalada marinera de arroz



TOTAL 1 HORA

368,70 KCAL. RACION

INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:

- 800 g de agua
- 1 cucharada rasa de sal
- 250 g de arroz
- 150 g pescado blanco congelado
- 250 g de gambas peladas crudas congeladas
- 250 g de carne de cangrejo real o chatka
- 150 g de mayonesa

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso el agua y la sal. Introducimos el cestillo y pesamos el arroz dentro. Situamos el recipiente Varoma en su posición con el pescado y las gambas. Programamos 20 min/Varoma/ vel 2.
- Retiramos el recipiente Varoma y extraemos el cestillo con la muesca de la espátula. Vertemos el arroz junto con las gambas y el pescado desmenuzado en una fuente amplia y dejamos templar. (30 min. aprox.)
- Añadimos al arroz la carne de cangrejo real, mezclamos con la mayonesa y servimos.

SUGERENCIA

Podemos sustituir la carne de cangrejo real por surimi. En este caso trocear 4 seg/vel 4.

