

Ensalada de arroz con frutas



Ingredientes

- # 1 ajo diente machacado
- # 1 cucharada de aceite
- # 150 gramos de arroz blanco
- # 2 cucharadas de azúcar
- # 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- # 200 gramos de maíz en granos
- # 1 pimentón rojo en tiritas
- # 1 piña pequeña madura
- # Sal y pimienta al gusto
- # 1 cucharada de salsa de soya
- # 3 cucharadas de uvas pasas

Preparación

Cocine el arroz en abundante agua salada durante 30 minutos, luego enfríe y escurra bien. Páselo a un recipiente grande y añada el pimentón rojo cortado en rodajitas extremadamente delgadas, el maíz escurrido, la piña cortada en trocitos de 1 centímetro y las uvas pasas. Mezcle bien.

En otro recipiente un almíbar con partes iguales de agua y azúcar y agregue un poco de aceite. Añada el ajo, el jengibre, la soya, la sal y la pimienta. Mezcle bien. Agregue esta mezcla al arroz y decore con cebollitas cortadas oblicuamente, en trocitos de 2 cm.