

ARROZ CON ATÚN, TOMATES, MAÍZ Y MAYONESA

Consejos

La idea es que sea un plato frío debido a la frescura de los ingredientes que acompañan al arroz, por lo que aconsejamos cocinar el arroz con tiempo suficiente para que temple.

Para cocer el arroz, echar dos vasos de agua por cada uno de arroz. Cuando vertamos el arroz al agua, removeremos brevemente, pero a lo largo del cocinado (15-20 minutos) no volveremos a tocarlo para que no se suelte su almidón.

Ingredientes

- Arroz
- Atún
- Tomate
- Maíz
- Mayonesa ligera
- Aceite
- Sal
- Cebollino
- 1 Hoja de laurel

Elaboración

- Lo primero que debemos hacer será cocinar el arroz y para ello, deberemos poner agua a hervir al máximo fuego con una pizca de sal y una hoja de laurel.
- Una vez empiece a hervir, echaremos el arroz y bajaremos a fuego medio. Esperaremos a que se consuma el agua y separaremos del fuego.
- Mientras esperamos a que se haga el arroz, cortaremos los tomates y echaremos otra pizca de sal.
- También picaremos el cebollino.
- Cuando esté listo el arroz añadimos el tomate, el atún y el maíz.
- Para aliñar, echar un chorrito de aceite y el cebollino picado.
- Cuando vayamos a consumir, añadir mayonesa al gusto.

