



## Ensalada de Arroz con Maíz y Queso

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 ½ tazas de arroz Diana Vitamor previamente cocido.
- 1 cucharada de aceite Diana
- ½ taza de frijol Diana cocinado
- 3 cucharadas de pimentón rojo
- 1 taza de maíz tierno
- ½ pepino cohombro cortado en cubitos
- ½ taza de queso blanco cortado en cubitos
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadas de comino en polvo
- 2 cucharaditas de orégano fresco finamente picado
- ½ puerro cortado en tiras
- 2 cogollos de lechugas
- Aceite Diana para freír
- Sal y pimienta al gusto



### Preparación

1. Calienta la cucharada de aceite Diana en un sartén a fuego medio-alto y saltea el maíz hasta que tome un color dorado. Agrega sal y pimienta al gusto, deja enfriar.
2. Aparte mezcla el arroz Diana Vitamor previamente cocido con el maíz, el frijol Diana, el pimentón cortado en cubitos, el pepino cohombro y el queso.
3. En otro recipiente combina vinagre, aceite de oliva, comino, orégano, sal y pimienta al gusto. Vierte esta vinagreta sobre la mezcla de arroz y vegetales y si es necesario, agrega más sal y pimienta.
4. Calienta el aceite Diana para freír en una olla a fuego medio-alto. Fríe las tiras de puerro hasta que estén doradas teniendo en cuenta que, al quemarse, el puerro se torna amargo.
5. Dispón las hojas de lechuga en la base o a un costado del plato y sirve el arroz Diana Vitamor con los vegetales.
6. Decora con los crocantes de puerro y hojitas de orégano.

¡Buen provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.