



## Arroz Morado con Salmón

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium
- 2 tazas de agua
- Aceite Diana
- ½ ajo picado
- ½ cebolla picada
- 1 remolacha rallada
- 1 taza de arvejas dulces
- 1 cucharadita de menta
- 1 filete de salmón
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta



### Preparación

1. Con un paño de cocina exprime la remolacha rallada y reserva el líquido.
2. Completa si es necesario con agua hasta llegar a 2 tazas.
3. Sofríe el Ajo y la cebolla y agrega el arroz Diana Premium sofríendo por 30 segundos
4. Agregar el líquido de la remolacha y cocina el arroz de la forma tradicional pero dejando un poco caldoso el arroz.
5. Una vez hecho en un sartén saltea el arroz, agrega las arvejas, la menta y el aceite Diana.
6. Por otro lado, sella el salmón a temperatura alta, por lado y lado y métele en el horno por 6 minutos. Sácalo y échale un chorro de jugo de limón encima con sal.
7. Ponlo encima del arroz.
8. Sirve inmediatamente caliente

¡Buen Provecho!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.