



Arroz Griego con Salmón

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1½ Tazas de arroz Diana Premium
- 1 Cebolla cabezona morada
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Dientes de ajo picados
- ½ Cucharadita de orégano seco
- 3 Tazas de agua caliente
- 4 Cucharadas de aceite Diana Premium
- Aceitunas moradas
- 1 ½ cucharadas de vinagre de frutas
- 1 Cucharadita de mostaza
- 1 Pepino cohombro
- 1 Cucharada de cilantro
- 1 Cucharada de perejil
- 2 Tomates maduros
- 400 Gramos de filetes de salmón
- ½ Taza de queso campesino desmoronado



Preparación

1. En una olla con aceite Diana Premium sofríe la mitad de la cebolla
2. Agrega el arroz Diana Premium y el ajo, sofríe unos minutos más
3. Añade agua caliente y revuelve
4. Agrega orégano, sal y pimienta y deja se evapore el agua
5. Baja el fuego y tapa hasta que el arroz esté a punto
6. En un sartén con más aceite Diana Premium asa el salmón por ambos lados
7. Agrega sal y pimienta
8. Para la vinagreta mezcla mostaza, aceite, vinagre, sal pimienta y orégano
9. Cuando esté listo mezcla la otra mitad de la cebolla, el tomate, el pepino, el perejil, cilantro y queso
10. Agrega parte de la vinagreta e integra
11. Sirve en un bowl con el salmón y las aceitunas

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.