



## Ensalada de Arroz Con Pesto

### Ingredientes (para 4 personas)

- 1½ Tazas de arroz Diana Premium
- 3 Tazas de agua caliente
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- 1½ Tazas de tomates cherry
- 1½ Tazas de rúgula o espinaca
- 1 Taza de champiñones
- 4 Cucharadas de queso parmesano
- 8 Tajadas de jamón de pavo
- 7 Cucharadas de aceite Diana Premium
- 2 Tazas de hojas de albahaca
- 3 Cucharadas de maní



### Preparación

- 1. En una olla con 1 cucharada de aceite Diana Premium dora los dientes de ajo, agrega el arroz y sofríe un poco
- 2. Agrega agua caliente, sal y espera que se evapore el agua, baja el fuego y tapa
- 3. Para el pesto licúa las hojas de albahaca, el maní, diente de ajo, pimienta, sal y aceite Diana Premium
- 4. Agrega el queso parmesano, agua y licua nuevamente
- 5. Mezcla el arroz frío, los tomates cherry, los champiñones, el pesto y revuelve bien
- 6. Agrega el jamón, rúgula e integra
- 7. Sirve con más parmesano ¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.