Ensalada de arroz con mayonesa de albahaca

Ingredientes
(para 4 personas)

- 1 taza de arroz Diana Premium
- 3 cucharadas de hojas de
- albahaca
- Sal
- ¼ de taza de Tomates cherry
- ¼ de taza de nueces
- ¼ taza de queso parmesano
- 1 lata de atún

Para la mayonesa casera:

- 1 ½ de aceite Diana Premium
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharas de vinagre blanco
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de sal

Preparación

1. En un bowl prepara la mayonesa casera con aceite Diana Premium, yemas de huevos, jugo de limón, agua y sal al gusto.
2. Una vez lista, licua las hojas de albahaca junto con la mayonesa casera y mezcla el arroz Diana Premium, el atún, los tomates Cherry y las nueces.
3. Por último, sirve el queso parmesano.

¡Buen provecho!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.