Receta de Melón con Arroz

24 Dic 2015

Buenos días a tod@s, por si acaso algun@ no sabe que poner como entrante en la cena de Navidad, pues para hoy os dejo esta rica y original receta que gustará mucho a vuestros invitados y a tod@s l@s amantes del arroz y el melón.

Os deseo que paséis una feliz noche en familia y que en vuestros corazones siempre reine la Paz y el Amor.

¡¡¡¡¡¡ FELIZ NAVIDAD !!!!!!

Ingredientes

- Melón (medio)
- Salchichas frankfurt (dos)
- Jamón cocido (dos lonchas)
- Pimiento rojo en vinagre (un bote) (opcional)
- Queso tierno (50grs)
- Arroz (una o dos tazas)
- Aceite de oliva
- Queso en crema (dos cucharadas)
- Fresas maduras (tres o cuatro)
- Vinagre suave

Modo de Preparación

1. Poner el arroz a cocer con abundante agua con sal, cuando esté cocido pasarlo por agua fría y escurrirlo bien
2. Quitar las pipas al melón y vaciarlo un poco guardando lo vaciado
3. Freír las salchichas y cortarlas en rodajas
4. Hacer taquitos el queso, el jamón y el pimiento
5. Poner el arroz en un bol y añadir todos los ingredientes y la pulpa del melón cortada en taquitos
6. Preparar una vinagreta con las fresas, el queso cremoso, un poco de aceite y vinagre suave, batirlo bien todo con la batidora
7. Mezclar con la ensalada y rellenar el medio melón con esta mezcla
8. Servir fresquito y....buen provecho!!!