



## ENSALADA DE ARROZ TROPICAL

### Ingredientes:

- 1 taza de arroz precocido
- 2 tazas de agua de coco
- 2 tazas de agua
- ½ taza arroz salvaje
- 2 cucharadas de mantequilla
- ¼ pieza cebolla blanca picada finamente
- 2 dientes de ajo picados finamente
- 5 piezas camarones frescos, sin cáscara y cortados por mitad
- 200 gr pulpo cocido
- ½ pieza de pimiento verde cortado en tiritas
- ½ pieza de pimiento rojo cortado en tiritas
- 1 taza de almíbar de piña
- 2 rebanadas de piña en almíbar cortadas en cubos
- 1 cucharada de crema de coco
- Sal al gusto

### Procedimiento:

1. Cuece el arroz precocido con el agua de coco. A parte, cuece el arroz salvaje con las dos tazas de agua. Reserva.
2. Derrite la mantequilla en una sartén y sofríe la cebolla con el ajo, incorpora los camarones, los pimientos y el pulpo. Salpimenta y deja cocinar durante 5 minutos.
3. Integra ambos arroces a la mezcla anterior y deja cocinar por 3 minutos más.
4. Agrega el almíbar, la piña y la crema de coco y rectifica sazón.
5. Sirve y presenta.

**Tiempo de preparación:**

45 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6

1 / 1