

Budín de Arroz con atún y verduras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 5

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-arroz-con-atun-y-verduras>

Preparación

Hervir el arroz con un cubito de verdura y pizca de sal. Cuando esté listo, colarlo y dejarlo enfriar. En un bol poner el atún, la mayonesa, el perejil picado, las aceitunas picadas, la zanahoria rallada, salpimentar e incorporar el arroz hasta unir todo. Dejar enfriar en la heladera media hora. Luego en un molde mojado echar la preparación, apretar, desmoldar y decorar con rodajas de huevo, tiritas de morrón, el tomate perita pelado y mayonesa.

Ingredientes

- 2 taza/s Arroz
- 1 lata/s Atún
- 1/2 taza/s Mayonesa
- 1 Zanahoria rallada
- 1 lata/s Chícharos - Arvejas
- 1 cucharada/s Perejil picado
- 1 grs. Aceitunas verdes picadas
- 2 Huevos
- 1 lata/s de morrón
- 2 Tomates perita

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Invierno, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Pescados y frutos de mar, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Guarniciones

