

PLATO DE FONDO

ARROZ CON MAYO CASERA Y CAMARONES



Ingredientes:

- 2 o 3 tazas de arroz
- 1 kilo de camarones grandes
- 500 gr de choclo baby
- 1/3 taza de cibulette
- 1 cebollín o 1 cebolla pequeña
- 1/2 pimentón
- 1 taza de mayo casera
- 1 huevo
- 1 taza de aceite neutro
- Jugo de 1/2 limón
- Sal
- 1 cucharada de mostaza miel

Preparación

- Poner en un bowl grande 2 o 3 tazas de arroz ya cocido + 1 kilo de camarones grandes, limpios y cocidos + 500 gr de choclo baby + 1/3 taza de cibulette + 1 cebollín o 1 cebolla pequeña en cubos pequeños + 1/2 pimentón + 1 taza de mayo casera.
- MAYO: poner en el vaso de la mini pimer 1 huevo + 1 taza de aceite neutro + jugo de 1/2 limón + sal + 1 cucharada de mostaza miel, procesar con el brazo de la mini pimer moviendo suavemente hasta que se haga la mayonesa (debería estar en menos de 1 minuto).
- Agregar 3 cucharadas de aceite de oliva, volver a mixear y agregar al bowl con arroz y camarones.
Mezclar todo y disfrutar ...

