

PLATO DE FONDO

ARROZ CON PESTO DE ARVEJITAS



Ingredientes:

- 2 cebollines completos
- 1/2 pimentón
- Sal
- Pimienta
- Sal de mar
- Pimienta limón
- 200 gr de arvejas congeladas
- 1 taza de agua hirviendo
- 5 o 6 hojas de menta fresca
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1/2 taza de Almendras
- 1 o 2 cucharadas del agua del
- 2 tazas de arroz
- Almendras laminadas
- Menta picada
- Cilantro picado
- Cranberries picados
- Hojas verdes
- Flores comestibles

Preparación

- Poner en un sartén 2 cebollines completos (con lo verde incluido) + 1/2 pimentón + sal + pimienta + sal de mar + pimienta limón y cocinar un par de minutos + 200 gr de arvejas congeladas (no hay que descongelarlas) + 1 taza de agua hirviendo. Cocinar 8 o 10 minutos (para que estén tiernas), no recocinar para no perder el color.



- En el vaso de la mini pimer poner las arvejas cocinadas (sin el líquido) + 5 o 6 hojas de menta fresca + 1/3 taza de aceite de oliva + 1/2 taza de almendras + 1 o 2 cucharadas del agua del sartén (la cantidad depende de la textura que quieras). Procesar hasta hacer una pasta homogénea.
- Mezclar, con mucho amor 2 tazas de arroz previamente cocido (o el que te sobró de ayer) con el pesto de arvejas y agregar almendras laminadas + menta picada + cilantro picado + cranberries picados y terminar con un puñado grande de mix de hojas verdes y flores comestibles.
- Servir a temperatura ambiente o frío.

