

ARRÒS AMB TONYINA, TOMÀQUETS, BLAT DE MORO I MAIONESA

Consells

La idea és que sigui un plat fred a causa de la frescor dels ingredients que acompanyen l'arròs, pel que aconsellem cuinar l'arròs amb temps suficient perquè tregui el seu gust.

Per coure l'arròs, tirar dos gots d'aigua per cada un d'arròs. Quan aboquem l'arròs a l'aigua, remenarem breument, però al llarg de la cocció (15-20 minuts) no tornarem a tocar-lo perquè no es deixi anar el seu midó.

Ingredients

- Arròs
- Tonyina
- Tomàquet
- Blat de moro
- Maionesa lleugera
- Oli
- Sal
- Cibulet
- 1 fulla de llorer

Elaboració

- El primer que hem de fer serà cuinar l'arròs i per a això, haurem de posar aigua a bullir al màxim foc amb una mica de sal i una fulla de llorer.
- Un cop comenci a bullir, tirarem l'arròs i baixarem a foc mitjà. Esperarem que es consumeixi l'aigua i separarem de foc.
- Mentre esperem a que es faci l'arròs, tallarem els tomàquets i tirarem una altra mica de sal.
- També picarem el cibulet.
- Quan estigui llest l'arròs afegim el tomàquet, la tonyina i el blat de moro.
- Per amanir, fer una rajolí d'oli i el cibulet picat.
- Quan anem a consumir, afegir maionesa al gust.

