



Ensalada Fría del Mar con Vegetales



 20 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

1 lata (14.5 oz) de **Vegetales Mixtos®**

1 lata de atún en aceite en trozos

1 ½ tazas de arroz blanco cocido

½ taza de cebolla finamente picada

½ taza de jugo de naranja

4 cucharadas de vinagre blanco

1 cucharada de azúcar

1 cucharada de mostaza

¼ de taza de aceite vegetal

Sal y pimienta al gusto

Hojas de albahaca para decorar

Preparación

- Escorra bien el atún y reserve.
- Para preparar el aderezo, con la ayuda de un batidor, mezcle el jugo de naranja, con el vinagre, la mostaza, el azúcar, el aceite, la sal y pimienta al gusto.
- En un envase mezcle el arroz, el atún, los guisantes y zanahorias, luego bañe la ensalada con el aderezo. Decore con hojas de albahaca fresca o aceitunas negras.

Tip Del Monte: También puede servir los ingredientes en capas en porciones individuales en dulceras o vasos transparentes para que se aprecien las capas.