



## Ensalada de Arroz Agridulce

### Description

This is a great salad for accompanying a special meal. Fantastic for dinner parties or for a good snack as well.

### Ensalada de Arroz Agridulce or Sweet and Sour Rice Salad (English version below)

#### Ingredientes sirve 8 o 10 porciones

- 4 taza de arroz blanco ya cocido (ver receta en arroz blanco)
- 1 tarro de piña en jugo
- 8 tomates medianos o 16 pequeños
- Lechuga
- 100 gramos de uvas pasas
- 3 cucharadas de mayonesa
- 1/2 taza de crema de leche o yogurt natural
- 2 cucharaditas de jugo de limon
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de albahaca o perejil finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

#### Preparacion

1. Cortar en tamaño de bocado los tomates, piña y lechuga.
2. Luego en una taza mezclar cuidadosamente todos los ingredientes.
3. Salpimentar al gusto y servir.

**Nota:** Se puede preparar con varias horas de antemano.

### Arroz Blanco or White Rice (English version below)

#### Ingredientes

- 2 tazas de arroz blanco ( En UK se puede usar Grano Largo Americano).
- 50 mililitros de aceite de girasol.
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1/2 cucharadita de ajo molido o pasta de ajo.
- 4 tazas de agua.

### Preparacion

1. En una olla mediana poner el agua a hervir y añadir la sal.
2. Lavar el arroz, escurrirlo en una coladera y luego añadirlo al agua, junto con el aceite, el comino y el ajo.
3. Dejar cocinarlo a fuego medio hasta que seque un poco.
4. Luego revolverlo y añadir otra dos cucharadas de aceite, esto ayudara a que el arroz se mantenga completo.
5. Dejarlo por 5 minutos mas a fuego bajo y luego apagar y poner la tapa para que sude un poco y mantenga la consistencia deseada. .

## Sweet and Sour Rice Salad (English version)

### Ingredients serves 8 to 10 servings

- 4 cup of white rice and cooked (see recipe in white rice)
- 1 can of pineapple in juice
- 8 medium tomatoes or 16 small
- Lettuce
- 100 grams of raisins
- 3 tablespoons mayonnaise
- 1/2 cup double cream or plain yogurt
- 2 teaspoons lemon juice
- 2 tablespoons olive oil
- 1 tablespoon finely chopped basil or parsley
- Salt and pepper to taste

### Preparation

1. Cut into bite size the tomatoes, pineapple and lettuce.
2. Then in a bowl mix all ingredients thoroughly.
3. Add salt and pepper to taste and serve.

**Note:** This salad can be prepared several hours in advance.

## White Rice (English version)

### Ingredients

- 2 pints of White Rice ( In UK you can use American Long Grain).
- 50 ml sunflower oil.
- 1/2 tsp cumin.
- 1/2 tsp minced garlic or garlic paste.
- 4 pints of water.

### Preparation

1. In a medium saucepan bring water to a boil and add salt.
2. Wash the rice, drain it in a colander and then put it into the boiling water, along with oil cumin and garlic.
3. Let it cook over medium heat until it dries.

- 
- ~~4. Stir and add another 2 tablespoons of oil, this will help to keep the rice from congealing.~~
  5. Leave it for 5 minutes over low heat putting the lid over the saucepan and let it sweat a little to maintain the desired consistency.