



<https://www.mepillasquisando.com>



ARROZ BLANCO CON ALGAS WAKAME Y ACEITUNAS



INGREDIENTES:

300 gr. de Arroz.
100 gr. de Alga Wakame.
1 Copita de Leche de Coco.
1 Cucharada de Aceite de Sésamo.
Aceitunas negras.
Sal.

ELABORACIÓN:

Cocemos el arroz en abundante agua hirviendo, la copita de leche de coco y un poco de sal, unos 18 minutos, escurrimos y reservamos. Ponemos a hidratar las algas en agua fría, guardamos en el frigorífico unos 15 minutos. Para preparar ponemos el arroz en una fuente y rociamos con el aceite de sésamo, las algas escurridas y las aceitunas. Un poquito de sal y listo.

<https://www.mepillasquisando.com>