

Arroz Blanco y Ensalada de Rábano

Ingredientes

- 1 racimo de rábanos cortados en rodajas delgadas
- 2 cebollas pequeñas o ¼ cebolla grande cortada en rodajas delgadas
- 2 latas de frijoles blancos, previamente lavados
- ¾ taza de olivas, deshuesadas y cortadas
- 2 anchoas, previamente lavadas y cortadas
- ¾ taza de aceite de oliva
- 2 cdtas de alcaparras
- 2 ½ tazas de perejil fresco
- ¼ taza o más de vinagre blanco, sal y pimienta al gusto

Instrucciones

1. Mezclar las anchoas, el aceite, las alcaparras y una taza de perejil en la licuadora hasta quedar en puré.
2. Vertir el pure en un recipiente amplio y mezclarlo con ¼ taza de vinagre, sal y pimienta al gusto. Agregar mas vinagre si se desea.
3. Agregar los rábanos, las cebollas, frijoles, olivas y el perejil restante; mezclar.
4. Conservar la mezcla cubierta en el refrigerador por una hora, para permitir que el sabor aumente.

Servir con pollo, pescado o como adrezo de vegetales verdes!

