

A photograph of a white ceramic bowl with colorful floral patterns, filled with a wild rice salad. The salad consists of white wild rice, chunks of salmon, cubes of yellow cheese, and pieces of green avocado. The bowl is placed on a wooden surface. In the background, a red bowl is partially visible.

ensalada **SALVAJE**  
*de arroz*

### Ingredientes:

- 150 gr de arroz salvaje
- 750 ml de agua
- 200 gr de salmón marinado al eneldo
- 50 gr de queso Emmental
- 50 gr de aguacate

### Preparación:

En una olla ponemos a hervir el agua con una pizca de sal. Añadimos el arroz y cuando vuelva a hervir bajamos a fuego medio y cocemos hasta que esté hecho.

Aproximadamente 25-30 minutos.

Es probable que sobre un poco de agua.

Ponemos el arroz en un colador y refrescamos y escurrimos.

Mientras se cocina el arroz partimos en trocitos pequeños el salmón y el queso y dejamos que marine todo junto con el aceite de eneldo del salmón.

Cuando el arroz esté frío mezclamos con el salmón y el queso. Añadimos dos cucharadas de aceite (si es de eneldo, mejor) y el aguacate a dados pequeños.

[Con las zarpas en la masa](#)