

# Arroz tres delicias



## Ingredientes:

- 200 gramos de arroz de grano largo
- 150 gramos de gambas peladas
- 50 gramos de guisantes
- 1 zanahoria grande
- 2 lonchas de jamón cocido
- 2 huevos
- 1 cucharadita de azúcar, sal, aceite de oliva y 2 cucharadas de salsa de soja (oscura)

## Preparación:

Para hacer un arroz tres delicias ponemos un cazo con agua a calentar. Cuando hierva añade la zanahoria entera pelada y los guisantes (si son de lata no hace falta cocerlos).

Añadir un poco de sal y dejar cocer durante 10 minutos. Mientras coge una sartén y pone a calentar con 1 cucharada de aceite.

Batir los dos huevos con un poco de sal y la cucharada de azúcar. Cuando el aceite esté caliente vierte el huevo batido, sólo hay que cubrir el fondo de la sartén así que si la paella es pequeña hazlo en dos tandas.

Lo que pretendemos es hacer una tortilla dulce muy fina para el arroz tres delicias. Si te sobra huevo batido para que la sartén es pequeña haz dos tortillas pero tienen que ser finas como unas crepes.

Cuando estén listas sacar del fuego, corta en tiras muy finas y reserva. Corta los cortes

# Arroz tres delicias

de jamón cocido en tiras y reserva. Cuando estén las zanahorias y los guisantes, sácalos del fuego y escurrirlos. Espera que no quemen y corta la zanahoria en daditos. Reserva la zanahoria y los guisantes.

Después cuece el arroz, fíjate en las instrucciones del paquete de arroz pero si no lleva ninguna recomendación para cocer haz lo siguiente. Para cocer este arroz tres delicias no necesitamos ningún método especial, simplemente pone un litro de agua a hervir y cuando esté hirviendo añade el arroz y media cuchara pequeña con sal.

Remueve de vez en cuando y prueba pasados ??unos minutos para ver la consistencia del arroz. Cuando esté casi hecho (debe quedar un poco duro) es el momento de apartar del fuego y escurrir en un colador.

Pon una sartén (la más grande que tengas) al fuego con 5 cucharadas de aceite de oliva (o girasol), echa las gambas y salta durante 3 minutos. Cuando las gambas tengan buen color tira el arroz bien escurrido y las dos cucharadas de soja. Remueve bien y salta durante un minuto.

Finalmente añade todos los ingredientes (tortilla, jamón cocido, guisantes y zanahorias) y rectifica de sal. Fuera de la cocina y comer nuestro arroz tres delicias!