

ARROZ TRES DELICIAS

INGREDIENTES

2 Tazas de arroz grano largo
4 huevos
200 g de gambas-camarones peladas
1/2 k de jamón dulce
lata o paquete de guisantes
1 Zanahoria grande rallada
aceite neutro, maíz o ajonjolí
pimienta
sal

PREPARACIÓN

ARROZ

Dos medidas de agua por cada medida de arroz, en nuestro caso cuatro tazas de agua por dos de arroz, una pizca de sal, un poco de aceite y lo dejamos a fuego lento. Una vez hecho el arroz lo escurrimos en agua fría y lo guardamos.

TRES DELICIAS

Con los huevos hacemos dos tortilla francesa y la dejamos enfriar un poco. Una vez templada la cortamos en cuadraditos. En la misma sartén podemos saltear los guisantes si son congelados, si son de lata poner al final. Luego cortamos los pimientos y el jamón dulce en trocitos pequeños. Una vez todo preparado todo precalentamos el sartén preferiblemente un Wok, con un poco de aceite, doramos los camarones, guisantes, mezclamos con el arroz, los huevos.