

Arroz tres delicias

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Arroces, Oriental, Primeros, Tmx



INGREDIENTES

100 g. de Jamón de York (en un trozo)

2 Zanahorias peladas en 2 o 3 trozos

3 Huevos

1 Pizca de Sal

1 Pizca de Pimienta

1 Diente de ajo

50 g. de Aceite

300 g. de Arroz de grano largo

1 o 2 Cucharadita de postre de Sal

800 g. de Agua

100 g. de Guisantes (frescos o congelados)

100 g. de Gambas peladas

PREPARACIÓN

1 - Ponga el jamón el vaso y trocélo programando 4 seg. velocidad 4. Retire del vaso y reserve.

2 - Ponga en el vaso las zanahorias y programe 2 seg., Velocidad 5. Retire y reserve en otro bol.

3 - Sin lavar el vaso, casque los huevos y viértalos junto con la sal y la pimienta. Programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

4 - Cuando acabe el tiempo, vuelva a programar 2 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve con el jamón.

5 - Ponga los dientes de ajo en el vaso, junto con el aceite. Introduzca el cestillo dentro del vaso, vierta el arroz, la sal y el agua. Programe 15 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. Remueva el arroz con la espátula 2 o 3 veces a lo largo del cocinado.

6 - Cuando acabe el tiempo programado, retire el cestillo y reserve el caldo para cocer las verduras. Aclare el arroz con abundante agua fría. Escórralo y vuélvelo en un bol grande.

7 - Ponga las zanahorias reservadas, los guisantes y las gambas dentro del cestillo. Introduzca el cestillo en el vaso y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

8 - Retire el cestillo y vuelque las verduras y las gambas sobre el arroz, añada el jamón, mezcle con la ayuda de la espátula y verifique el punto de sal.

OTROS COMENTARIOS

Si quiere, puede remplazar los huevos revueltos por una tortilla a la francesa cortada en tiras finas.
También puede añadirle un poco de maíz-z.