Arroz III delicias

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Muy económico

Descripción:

Y que sepáis que si le eché guisantes fue por el resto de comensales, que luego siempre me toca jugar a quitarlos. Por supuesto que en la receta no constan los malditos guisantes pero si se los queréis echar allá vosotros.

Ingredientes para 2 personas :

- 200 g. de Arroz redondo
- 100 g. de Judías verdes en conserva
- 1 Zanahoria
- 100 g. de Gambas peladas
- 100 g. de Jamón cocido
- 2 cucharadas de Maíz cocido
- 2 Huevos
- 2 cucharadas de Aceite de oliva
- Sal
- 2 l. de Agua
- al gusto de Salsa agridulce
- al gusto de Salsa de soja

Preparación:

Paso 1

Ponemos a hervir una cazuela con agua y sal, ¡qué rico! Servimos en platos y degustamos. Queee noooo... añadimos el arroz y movemos. Dejamos que cueza unos 15 minutos, pero no nos quedamos ahí mirando cómo se hincha no, cogemos la zanahoria y la pelamos, y después la cortamos en cachitos y lo mismo hacemos con el jamón y las judías verdes. Acto seguido batimos los huevos y preparamos una hermosa tortilla francesa que cortaremos en daditos. Salteamos en un wok con aceite las gambas, cómo no, y cuando estén semicocinadas o semicrudas Añadiremos el arroz tras haberlo escurrido estupendamente bien. Después echamos todo lo demás.

Cocinamos 5 minutejos y hale. Acompañamos con salsa de soja o agridulce, o así tal cual.