

Creador: Berto **Recetizador:** Belen Espada



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 Beicon en lonchas
- 150 gr de Cebolla
- 150 gr de Zanahoria
- 50 gr de Aceite de oliva
- 3 Huevos
- Sal al gusto
- 2 Dientes de ajo
- 350 gr. de Arroz basmati
- 1000 gr. de Agua

Preparación:

Paso 1

Envolver por arriba y por abajo las lonchas de beicon y meter en el microondas por 3 minutos (debe quedar crujiente)

Paso 2

Sofreír la cebolla y la zanahoria

Paso 3

Preparar unos huevo revueltos

Paso 4

Preparar el arroz junto con los dientes de ajo

Paso 5

Finalmente poner todo junto y servir

