TIMBAL DE ARROZ CON ALMEJAS

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Deja las almejas en agua de sal una media hora antes para que abran y pierdan la arenilla que puedan contener

Descripción:
Fácil y saludable combinación perfecta para hacer en wok

Ingredientes para 2 personas :

- 1 vaso de arroz redondo o tipo basmati
- 1 zanahoria
- 1/4 de pimiento rojo
- 1/2 de cebolla
- unas 12 de almejas
- unos 12 de gambones
- un poco de curry
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- sal a gusto

Preparación:

Paso 1
Cocemos el arroz, lo escurrimos y lavamos. Salteamos las cabezas de los gambones para sacar su jugo, colamos y volvemos a incorporar al wok o sartén. Cortamos verduras en bastones y salteamos por este orden: pimiento, zanahoria y cebolla. Incorporamos las almejas y los gambones y salteamos hasta que los gambones se tornen anaranjados.

Paso 2
Añadimos el arroz, el curry y salteamos todo por unos cinco minutos para que todo quede homogéneo y se mezclen los sabores, rectificamos de sal.

Paso 3

En un molde redondo montamos el timbal y disponemos las almejas y bastoncitos de zanahoria a modo de decoración para presentar el plato. ¡A dsifrutar!