

Será por recetas



Arroz tres delicias

Recetas de arroz

 5 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 450 gr. Arroz de grano largo
- 300 gr. Gambas peladas
- 100 gr. Guisantes
- 2 Zanahorias
- 4 Lonchas de jamón cocido
- 5 Huevos
- Salsa de soja (oscura)
- 2 Cucharadas de azúcar
- Aceite y Sal

Elaboración

En una cazuela ancha, poner agua a calentar. Añadir las zanahorias cortadas a tacos en brunoise y los guisantes. Rectificar de sal y cocer durante 10 minutos. Una vez cocidas, colar y reservar.

Batir los huevos salándolos convenientemente y añadiendo las cucharadas de azúcar. En una sartén, poner aceite a calentar y hacer una o varias tortillas finas. Cortarlas a tiras y reservar. En una olla, poner un litro de agua a calentar. Cuando esté hirviendo, agregar el arroz y cocer hasta que esté tierno rectificando de sal. Una vez cocido, colar y reservar.

En una cazuela ancha, poner aceite a calentar y saltear las gambas durante unos minutos. Una vez cojan color, añadir el arroz bien escurrido y saltear también junto con dos cucharadas de salsa de soja.

A continuación, añadir los guisantes, la zanahoria y el jamón cocido cortado a dados, y remover. Por último, añadir la tortilla cortada a tiras y conjuntar.

Servir en la mesa en una fuente.



Autor receta de Arroz tres delicias

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012