

## ARROZ TRES DELICIAS



### INGREDIENTES:

- 100-150 gr jamón York en un trozo
- 2 zanahorias peladas y cortadas en 2 o 3 trozos
- 1 tortilla francesa de 3 huevos
- 1 pellizco de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 2 dientes de ajo
- 50 gr aceite de oliva virgen extra
- 300 gr arroz grano largo
- 1-2 cucharadas de sal
- 1000 gr agua
- 100 gr guisantes ( frescos o congelados)
- 100 gr gambas peladas

### PREPARACIÓN:

- Ponga el jamón en el vaso y trocéelo **4 seg / Vel 4**. Retire del vaso y reserve
- Ponga en el vaso las zanahorias y programe **2 seg / Vel 5**. Retire del vaso y reserve en otro bol
- Ponga la tortilla en el vaso y programe **2 seg / Vel 4**. Retire del vaso y reserve con el jamón
- Ponga los dientes de ajo en el vaso, junto con el aceite, introduzca el cestillo dentro del vaso, vierta el arroz, la zanahoria , los guisantes, la sal y el agua. Programe **15 min/ Varoma / Vel 4**. Remueva el arroz con la espátula 2 o 3 veces a lo largo de la cocción.

- Añada las gambas y programe **5 min / Varoma / Vel 2**
- Retire el cestillo y vuelque el contenido en una bandeja, añada el jamón y la tortilla reservada por encima