



ARROZ TRES DELICIAS

INGREDIENTES:

- 100-150 g de Jamón dulce en un trozo
- 2 zanahorias (peladas y cortadas en 2-3 trozos)
- 3 huevos
- 2 dientes de ajo (opcional)
- 50 g aceite Oliva Virgen Extra
- 300 g arroz basmati
- Sal al gusto
- 800 g agua
- 100 g de guisantes (frescos o congelados)
- 100 g de gambas (crudas y peladas)

PREPARACIÓN:

1. Poner el jamón dulce en el vaso y trocear. Programar **4 seg/vel4** Retirar y reservar
2. Poner la zanahoria en el vaso y rallar. Programar **2 seg/vel 5**. Retirar y reservar.
3. Poner los huevos y un pellizco de sal en el vaso y batir. Programar **10 seg/vel 3**
Arrugar y mojar un papel de hornear y situarlo en la bandeja Varoma, recortarlo dejando 2 centímetros de borde. Retirar los huevos batidos del vaso sobre el papel de hornear y reservar.
4. Poner en el vaso los ajos y el aceite. Introducir el cestillo dentro del vaso, pesar el arroz e incorporar encima la zanahoria reservada y los guisantes. Poner un pellizco de sal y agregar el agua encima (escurrir a través del cestillo, pero así la sal se impregna). Colocar el Varoma en su posición con el huevo y las gambas en la bandeja del varoma. Programar **15min/Varoma/vel 4**
5. Utilizar la espátula per sacar el cestillo. Poner el contenido del mismo en una bandeja para servir, añadir encima el jamón dulce reservado.
6. Vaciar el líquido del vaso, incorporar la tortilla cuajada en el Varoma y trocear
Programar: **4 seg/vel 4** retirar a la bandeja y servir

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix N° 66635