

Receta de Arroz Largo con Jamón y Guisantes

12 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una receta muy fácil de preparar y que gustará a toda la familia, se trata de Arroz largo con jamón york y guisantes, el arroz largo queda más suelto y resulta mejor para este tipo de platos.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Jamón de york en lonchas (unos 100grs)
- Guisantes congelados (sobre 200grs)
- Cebolla (una pequeña)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Laurel (una o dos hojitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pastilla de avecrem (una)

Modo de Preparación

1. Poner la olla al fuego con un poquito de aceite de oliva
2. Picar la cebolla y los ajos muy picaditos y echar a refreír, añadir el laurel, el jamón de york picado en trocitos y los guisantes, remover unos minutos
3. Echar el arroz y remover para que se refría un poco, desmenuzar la pastilla de avecrem y un poco de sal
4. Echar agua hasta que cubra el arroz como dos o tres dedos por encima
5. Tapar la olla y dejar cocer con la pesa puesta uno o dos minutos para que el arroz quede al dente
6. Escurrir el caldo sobrante y servir, podéis acompañar de unos huevos fritos y unas salchichas y.....buen provecho!!!