

Receta de Arroz Tres Delicias A Mi Manera

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta de Arroz tres delicias, es una de las favoritas de mi familia y espero que lo sea también de la vuestra.

Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Jamón serrano en taquitos (una bandeja de 200grs.)
- Orégano
- Pastilla de avecrem (una o dos si es mucho arroz)
- Guisantes (un bote pequeño)
- Jamón de york (cuatro o cinco lonchas)
- Cebolla (una mediana)
- Ajos (tres o cuatro dientes)
- Huevos (dos o tres)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Poner a cocer el arroz con agua, la pastilla de Avecrem, los taquitos de jamón y un poco de orégano y sal, si lo ponéis en la olla, dejar que cueza solo un par de minutos para que quede al dente
2. Sacar y ponerlo a escurrir, pasándolo antes por agua fría
3. En una sartén poner aceite de oliva, cuando esté caliente, refreír la cebolla bien picada y los ajos también picaditos
4. Añadir el jamón de york partido en tiritas y echar el bote de guisantes sin el caldo, remover bien y luego echar el arroz escurrido y mezclar bien todo
5. Batir los huevos, hacer una tortilla francesa y partir en trocitos, añadir al arroz, mezclar y listo para comer!