

MEJORANDO, MEJORANDO



Esta receta no tiene conectores temporales. ¿Te atreves a mejorarla añadiéndolos?

ARROZ CHINO TRES DELICIAS

INGREDIENTES:

- 200 gr. de arroz
- 75 gr. de guisantes
- 1 zanahoria
- 100 gr. de jamón cocido
- 125 gr. de gambas
- 2 huevos
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN:

Hervir agua abundante en una cazuela, añadir el arroz con un poco de sal y dejar que cueza unos quince minutos. En otro cazo más pequeño, hervir la zanahoria, ya pelada y en trocitos, y los guisantes.

Cortar el jamón en taquitos, y juntarlo con la zanahoria y los guisantes. Reservar.

Batir los huevos con una pizca de sal, y echarlos en una sartén con aceite bien caliente. Formar una tortilla fina y cortar en tiras o en trozos. Añadirlos a las verduras y el jamón.

En una sartén grande, echar las gambas peladas y saltearlas durante unos minutos a fuego medio.

Ecurrir el arroz y añadir a la sartén con las gambas. Freír durante unos minutos, moviéndolo de vez en cuando.

Echar los trozos de la tortilla, del jamón y las verduras. Mezclar todo muy bien.

¡A comer!

Esta receta no tiene conectores temporales. ¿Te atreves a mejorarla añadiéndolos?

ARROZ CHINO TRES DELICIAS

INGREDIENTES:

- 200 gr. de arroz
- 75 gr. de guisantes
- 1 zanahoria
- 100 gr. de jamón cocido
- 125 gr. de gambas
- 2 huevos
- 2 cucharadas de salsa de soja
- Aceite de oliva y sal

ELABORACIÓN:



UNIÓN EUROPEA
Fondos Europeo de Desarrollo Regional



Junta
de **Andalucía**

Consejería de Educación
y Deporte