



INGREDIENTES:

- 100 ó 150 gramos de jamón york cortado en una loncha gruesa
- 2 zanahorias peladas y cortadas en 2 ó 3 trozos
- 1 tortilla francesa de 3 huevos
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra
- 300 gramos de arroz (**Brajma de Nomen**)
- 1 ó 2 cucharaditas de sal
- 800 gramos de agua
- 100 gramos de guisantes (frescos o congelados)
- 100 gramos de gambas crudas medianas peladas

PREPARACIÓN:

1. Ponga el jamón en el vaso Thermomix y **trocee 4 segundos a velocidad 4**. Retire del vaso y reserve.
2. Ponga las zanahorias en el vaso y **programe 2 segundos a velocidad 5**. Retire del vaso y reserve en otro bol.
3. **Trocee la tortilla 2 segundos, velocidad 4**. Retire del vaso y reserve con el jamón.
4. Ponga en el vaso los ajos y el aceite. Coloque en el vaso Thermomix el cestillo con el arroz y añadir la sal y el agua. **Programe 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 4**. Introducir la espátula por el bocal y remueva el arroz 2 ó 3 veces durante la coacción.
5. Cuando acabe el tiempo programado, retire el cestillo utilizando la muesca de la espátula y reserve el caldo para cocer las verduras. Aclare el arroz con abundante agua fría, escúrralo y vuélquelo en un bol grande.
6. Ponga dentro del cestillo las zanahorias reservadas, los guisantes y las gambas e introdúzcalo en el vaso. **Programe 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**.
7. Utilice la muesca de la espátula para extraer el cestillo del vaso. Vuelque su contenido sobre el arroz, añadir el jamón y la tortilla. **Mezcle y sirva**.
8. **Imagen y Receta de Thermomix de la clase de cocina de arroces**.