



INGREDIENTES:

- 150 gramos de jamón de york (en un trozo)
- 2 ó 3 zanahorias peladas
- 3 huevos
- sal, y pimienta
- 2 dientes de ajo
- 50 gramos de aceite de oliva
- 300 gramos de arroz grano largo
- 1 cucharada de postre de sal
- 100 gramos de guisantes
- 800 gramos de agua
- 150 gramos de gambas peladas

PREPARACIÓN:

1. Poner el jamón en el vaso, a trozos y **programar 4 ó 5 segundos a velocidad 4**. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso poner las zanahorias peladas y a trozos y **Programar 2 ó 3 segundos a velocidad 5**, sacar y reservar en otro bol. Seguimos sin lavar el vaso, y le echamos los huevos, la sal y la pimienta.

2. **Programar 7 minutos a temperatura varoma velocidad 1**. Cuando acabe el tiempo, volver a **programar 2 segundos a velocidad 4 (sin pulsar el botón de**

temperatura).

Al término sacar y reservar con el jamón.

3. Volver al vaso, y poner en el los dientes de ajo el aceite la sal y el agua, e Introducir el cestillo dentro del vaso, verter en él el arroz, la sal y **programar 15 minutos, temperatura varoma, velocidad 4.**

Remover el arroz de vez en cuando, dos o tres veces a lo largo de la cocción, con la espátula.

4. Retirar el cestillo, y reservar ese caldo para cocer las verduras. Aclarar el arroz con abundante agua fría, escurrirlo y volcarlo en un bol grande.

5. Poner las zanahorias reservadas, los guisantes, y las gambas, dentro del cestillo, e introducirlo en el vaso de Thermomix y **programar 10 minutos temperatura varoma velocidad 2.** Al término del tiempo, retirar el cestillo y volcar las verduras, y las gambas sobre el arroz, añadir el jamón, y mezclar con ayuda de la espátula, verificar el punto de sal.

6. **NOTA:** Se pueden sustituir los huevos revueltos por tortilla francesa, y cortada en tiras finas. A mi personalmente me encanta con la tortilla. **Y listo.**