



INGREDIENTES:

- **Para el recipiente varoma:**
- 1 pimiento verde cortado en juliana
- ½ pimiento rojo, cortado en juliana
- 250 gramos de champiñones, laminados
- **Arroz blanco:**
- 350 gramos de arroz
- 50 gramos de aceite de oliva virgen extra.
- 2 dientes de ajos
- 800 gramos de agua
- 20 gramos de sal
- **Para el sofrito:**
- 1 cebolla (200 gramos aproximadamente)
- 2 zanahorias (120 gramos aproximadamente)
- 1 diente de ajo
- 1 trozo pequeño de jengibre
- 1 ramita de apio
- 70 gramos de aceite
- 70 gramos de beicon
- 50 gramos de salami
- 200 gramos de brotes de soja
- 100 gramos de salsa de soja
- ½ cucharadita de curry
- 1 pellizco de colorante
- 1 pellizco de pimentón
- pimienta de cayena al gusto

PREPARACIÓN:

1. Verduras para el Varoma:

2. Ponga en el recipiente los pimientos cortados en juliana. En la bandeja superior del mismo, coloque los champiñones laminados. Tape y Reserve.

3. Arroz blanco:

4. Ponga en el vaso el aceite y los ajos. **Programa 5 minutos, temperatura 100 grados a velocidad 2**

5. Coloque el cestillo en el vaso, eche el arroz, el agua y la sal y **programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 4**

(Mueva el arroz con la espátula de vez en cuando).

6. Cuando termine, coloque encima de la tapadera el recipiente varoma con las verduras y **programe 8 minutos, temperatura varoma, velocidad 4**

7. Vierta el arroz en un cuenco grande y reserve. Deje las verdura en el recipiente varoma para que escurran todo el líquido.

8. Sofrito:

9. Ponga en el vaso la cebolla, las zanahorias, el ajo, el jengibre y el apio. Ralle **programando 3 segundos, velocidad 5**

Saque y reserve.

10. Vierta el aceite en el vaso y **programe 2 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, para calentarlo.

11. Incorpore el beicon y el salami y **sofría 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**, quitando el cubilete.

12. Agregue las verduras del sofrito reservadas y **programe 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

13. Añada el resto de los ingredientes y **programe 3 minutos, temperatura varoma, velocidad 1**

14. Vierta en el cuenco junto con el arroz, agregue las verduras del varoma y envuelva con la espátula hasta que quede bien integrado.