



**INGREDIENTES:**

- 250 gramos de jamón de york (en un taco y a trozos grandes)
- 3 zanahorias peladas y a trozos
- 4 huevos
- sal
- 2 dientes de ajo
- 200 gramos de arroz basmati

- 50 gramos de aceite de oliva y un poco más para la sartén
- una cucharadita de postre de sal
- 1 litro de agua
- 100 gramos de guisantes, frescos o congelados
- 300 gramos de gambas crudas peladas medianas

### ELABORACION:

1. Poner el jamón en el vaso, a trozos y **programar 4 ó 5 segundos a velocidad 4**. Sacar y reservar.
2. 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.
3. Batir los huevos, y en una sartén con un chorrillo de aceite, hacer una tortilla francesa.
4. Poner la tortilla en trozos en el vaso, y **trocear 2 ó 3 segundos a velocidad 4**, (yo la corto a trocitos con un cuchillo).Retirar y reservar con el jamón.
5. Poner en el vaso los ajos y el aceite e introducir el cestillo en el vaso con el arroz, la sal, y el agua, encima del arroz.

**6.** Mezclar el arroz bien con la espátula, para que se mojen todos los granos, y se cueza todo por igual, **programar 16 minutos, a temperatura 100 grados, velocidad 4.**

**7.** Al término, extraer el cestillo con la muesca de la espátula, y verter el arroz en un bol grande.

**8.** Introducir el cestillo en el vaso con la zanahoria reservada, los guisantes, y las gambas, y **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**

**9.** Cuando acabe el tiempo, extraer el cestillo con la muesca de la espátula, y verter su contenido sobre el arroz reservado. Añadir el jamón y la tortilla y mezclar todo con la espátula.

**Servir inmediatamente. Y..... Listo.**

**NOTA:** Yo suelo cortar la tortilla y el jamón a mano a cuadraditos, en lugar de con la máquina, eso va a gustos.

ARROZ TRES DELICIAS TITA LOLA (TMX)

