

Arroz Tres Delicias



Ingredientes para 6 personas:

- 50 gramos de aceite
- 2 dientes de ajo
- 800 gramos de agua
- sal al gusto
- 350 gramos de arroz
- gambas peladas congeladas
- guisantes congelados
- palitos de cangrejo
- una zanahoria picadita en taquitos pequeños

1°. Ponemos en el vaso el aceite y los ajos, 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

2°. Añadimos el agua, y la sal, y programamos 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4.

3°. Una vez acabado el tiempo, abrimos y ponemos el cestillo, donde hemos puesto el arroz y la zanahoria, cerramos y programamos 13 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4 (moveremos de vez en cuando el arroz con la espátula). A la mitad del tiempo añadimos las gambas y los guisantes congelados. Cuando queden dos minutos para terminar añadimos los palitos de cangrejo.

4°. Cuando termine el tiempo comprobamos el punto del arroz si está a nuestro gusto, si no nos gusta programamos un par de minutos más, a la misma temperatura y velocidad.

5°. Sacamos el cestillo y lo escurrimos y lo colocamos en una fuente, y lo movemos para soltarlo un poco, ya que queda amontonado.

Y se puede comer tanto caliente, acompañado de salsa agridulce, o en frío, con mayonesa o como nos guste.