# Receta de Arroz 5 Delicias

22 Abr 2014

Buenos días, hoy no vamos a tomar ensalada, os voy a dejar un plato exquisito para el deleite de todos los amantes del arroz, es fácil de preparar y gusta mucho a todos los que lo han probado.

## Ingredientes

- Arroz largo (una taza por persona)
- Jamón serrano en tacos
- guisantes (un bote pequeño)
- jamón york (tres o cuatro lonchas)
- Gambas (a vuestra elección)
- huevos (tres o cuatro)
- Cebolla,ajos y una pastilla de Avecrem de pollo

## Modo de Preparación

1. Cocer el arroz con los tacos de jamón ,sal y la pastilla de Avecrem y dejarlo al dente
2. Escurrirlo y pasarlo por el agua fría
3. En una satén con aceite de oliva, refreir cebolla picadita y ajos también picaditos
4. Añadir las gambas peladas, el jamón york hecho tiritas y los guisantes
5. Cuando esté bien sofrito, echar el arroz y remover bien
6. 6.Hacer una tortilla francesa y partirla en taquitos
7. Añadir la tortilla al arroz y..... Â¡Â¡Â¡buen provecho!!!