



<https://www.mepillasguisando.com>



ARROZ TRES DELICIAS Y PIMIENTOS RELLENOS



INGREDIENTES:

400 gr. de arroz.
300 gr. de gambas peladas.
100 gr. de guisantes.
2 zanahorias.
4 lonchas de jamón cocido.
4 huevos.
4 cucharadas de salsa de soja.
Aceite de oliva
Sal.
2 Patatas.
1 Cebollas.
5 Huevos.

PREPARACIÓN:

Ponemos un cazo con agua a calentar. Cuando hierva añadimos las zanahorias enteras peladas y los guisantes, una pizca de sal y dejamos cocer durante 10 minutos. Hacemos una tortilla liada. Cuando esté lista la cortamos en tiras muy finas. Cortamos las lonchas de jamón cocido en tiras. Cuando estén las zanahorias, las cortamos en taquitos. Reservamos los guisantes. Cocemos el arroz, (debe quedar un pelín duro) En una sartén con 5 cucharadas de aceite, echamos las gambas y salteamos durante 3 minutos. Cuando las gambas tengan buen color echamos el arroz bien escurrido y las dos cucharadas de soja. Removemos bien y salteamos durante un minuto. Por último añadimos todos los ingredientes (tortilla, jamón cocido, guisantes y zanahorias) y rectificamos de sal. Para los pimientos rellenos, freímos las patatas y la cebolla, una vez fritas, dejamos templar y batimos los huevos, mezclamos todo como para hacer una tortilla de patatas. Pero rellenamos con esta mezcla los pimientos, a los que previamente hemos vaciado y quitado las semillas. Una vez rellenos los mojamos con pan rallado para sellarlos. Aquí podemos freírlos o meter al horno. Servir todo junto.

<https://www.mepillasguisando.com>