



# ARROZ A LAS 7 DELICIAS

## INGREDIENTES:

- Arroz largo. Guisantes y maíz
- Gambas pequeñas congeladas.
- Jamón serrano. Jamón de york o pavo
- Atún natural de lata.
- 2 Huevos.

## INDICACIONES:

- Lavamos el arroz largo. Para cocer, añadimos el doble de agua que de arroz.
- NOTA: Para que el arroz nos quede más suelto podemos sofreír el arroz en un poquito de aceite de oliva virgen extra. Cuando lo hayamos sofrido, ya le podemos echar el agua. Cocemos durante 20 minutos.
- Mientras que se va cociendo el arroz, podemos ir preparando los demás ingredientes.
- Cortamos el jamón de york o el pavo en dados muy pequeños.
- NOTA: La noche anterior descongelamos las gambas pequeñas en la nevera, ya que así no es tan brusco el cambio de temperatura, por lo de la cadena del frío. Cuando ya estén descongeladas las gambas, quitamos el agua y las salteamos en una sartén, con un poco de aceite de oliva virgen extra.
- Por otro lado, cascamos dos huevos y los batimos muy bien, echándolos en una sartén como si fuésemos a hacer unos huevos revueltos.
- Cuando ya esté hervido el arroz, lo escurrimos debajo del grifo de agua fría, para quitarle el almidón. En un bol o fuente honda, echamos el arroz, el jamón serrano, el jamón de york o el pavo, los guisantes, el maíz dulce, las gambas que habíamos sofrido, los huevos revueltos y el atún natural, mezclados todo muy bien.
- Ya tenemos nuestro arroz estilo “Antoñito” a las siete delicias.