

Arròs 3 delícies



La típica recepta d'arròs 3 delícies dels restaurants xinesos, però feta a casa. I ben senzilla que és de fer.

Per a 4 persones

Temps: 20 min.

Ingredients:

- -1 tassa d'arròs per persona
- -1 grapat de pèsols congelats
- -3 barretes de surimi per persona
- -3 ous
- -1 tall de pernil dolç d'un dit de gruix tallat a daus
- -Oli d'oliva i sal



Elaboració:

PAS 1: Posem a coure l'arròs i els pèsols amb sal i aigua bullint en una olleta durant 15 minuts. Mentres...

PAS 2: Tallem les barretes de surimi i reservem

PAS 3: Fem una truita cargolada amb els tres ous.

PAS 4: Un cop cuit l'arròs l'escorrem amb aigua i el posem en una paella i el saltem. Hi anem afegint la truita tallada a daus, el surimi i el pernil dolç. Ho deixem coure, anant remenant, durant 5 minuts més i ja podem servir.









Bon Profit!