

# Arroz "Nelba"



**Ingredientes** para 8 personas

## **Crujiente de beicon**

250 g de beicon en lonchas

## **Sofrito**

1 cebolla mediana

3 zanahorias medianas

## **Huevos revueltos**

3 huevos

1 cucharadita de sal

## **Arroz**

50 g de aceite de oliva

2 - 3 dientes de ajo

400 g de arroz basmati

1 cucharada de sal

800 g de agua

## **PREPARACIÓN**

### **Crujiente de beicon**

1 Coloque 2 ó 3 hojas de papel de cocina en un plato y disponga encima 4 ó 5 lonchas de beicon. Cúbralas con 2 ó 3 hojas de papel de cocina y vuelva a colocar 4 ó 5 lonchas de beicon, cubriéndolas finalmente con papel de cocina. Introduzca el plato en el microondas durante 10 minutos a la máxima potencia (si el horno es muy potente podría bastar con 8 minutos)

2 Retire el beicon del microondas (ha de estar crujiente), póngalo en el vaso y trocee programando 4 segundos, velocidad 4. Retire del vaso y reserve.

### **Sofrito**

3 Ponga en el vaso la cebolla y las zanahorias partidas en trozos grandes y programe 3 segundos, velocidad 5.

4 Con la ayuda de la espátula, baje lo que haya quedado en las paredes del vaso y en la tapa. Añada el aceite y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad cuchara. Retire del vaso a un recipiente grande y reserve.

### **Huevos revueltos**

5 Sin lavar el vaso, vierta los huevos y la sal y programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Cuando acabe el tiempo, programe 5 segundos, velocidad 5. Retire del vaso y reserve junto con la zanahoria y la cebolla.

### **Arroz**

6 Sin lavar el vaso, incorpore el aceite y los dientes de ajo. Introduzca el cestillo con el arroz basmati y la sal y vierta encima el agua. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 5. Remueva el arroz con la espátula 2 ó 3 veces a lo largo de la cocción.

7 Cuando acabe el el tiempo programado, vuelque el arroz sobre los ingredientes reservados. Añada el beicon troceado, mezcle con cuidado y sirva.

Tiempo con Thermomix: 37 min. 12 s Tiempo total: 50 min.

Mari Carmen 918454334 661583431

[www.todohermomix.com](http://www.todohermomix.com) [Mari-Carmen@todohermomix.com](mailto:Mari-Carmen@todohermomix.com)