

Arroz con gulas

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marisa

INGREDIENTES

0

4 taza/s	Arroz
1 bandeja/s	Gulas
200 gr	Gambas — peladas
1 lata/s	Pimiento de piquillo
10 cucharada/s	Aceite oliva
3 dientes	Ajos
	Sal

ELABORACIÓN

Cocer el arroz en abundante agua con sal durante 18-20 minutos, escurrirlo y rehogarlo en cuatro cucharadas de aceite en las que se habrá frito un diente de ajo.

Calentar el resto del aceite y freír los otros dos dientes de ajo en láminas, y antes de que se doren añadir las gambas, sazonarlas, saltearlas y reservarlas. En el mismo aceite rehogar los pimientos en tiras con su jugo, moviendo la sartén en vaivén para que ligue; añadir las gulas y las gambas, y dar un calentón rápido y servir con el arroz.